



LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Salade de betteraves	Tomates mozzarella	PONT DE L'ASCENSION	
Raviolis	Crunchy poulet		
Vache qui rit	Cœur de blé		
Compote	Chanteneige		
	Crème dessert		
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Salade Marco Polo	Quiche au fromage	Radis beurre	Saucisson à l'ail
Fish and chips	Tortilla de pommes de terre	Nuggets de volaille	Boulettes de bœuf
Carottes glacées	Ratatouille	Pommes noisette	Penne
Leerdammer	Babybel	Tomme	Saint Nectaire
Choux à la crème	Banane	Beignet au chocolat	Fraises
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
FÉRIÉ	Carottes râpées BIO	Céleri rémoulade	Quiche au thon
	Nuggets de blé	Sauté de veau aux olives	Saucisse de volaille
	Purée de céleri	Pommes de terre vapeur	Petits pois carottes
	Edam	Samos	Tartare ail et fines herbes
	Liégeois à la vanille	Poire	Riz au lait
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Salade de pâtes à la provençale	Melon	Œufs durs mayonnaise	Radis beurre BIO
Dos de colin sauce hollandaise	Couscous végétarien	Spaghettis à la carbonara	Galette sarrasin
Choux-fleurs béchamel	Semoule		Poêlée camarguaise
Fromage (fin de stock)	Saint-Môret	Vache qui rit	Brebicrème
Donut's	Mousse au chocolat	Flan vanille caramel	Kiwi

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques