

	Du 1 au 5 mai	qualité	Du 8 au 12 mai	qualité	Du 15 au 19 mai	qualité	Du 22 au 26 mai	qualité
LUNDI	1er Mai 		8 Mai 		Salade de betteraves Roti de porc Riz semi-complet Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		Macédoine ciboulette Poisson pané aux citron Coquillettes semie-complète Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Repas végétarien Carottes râpées Farfalles aux fèves et petits légumes sauce fromagère Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Salade aux croûtons Chipolatas Lentilles paysannes Brie Ile flottante		Crêpe à l'emmental Poulet rôti Purée de courgettes Coulommiers Flan au chocolat		Repas végétarien Tomates basilic Omelette aux pommes de terre Haricots-verts Gouda Yaourt aux fruits	
MERCREDI	Rémolade de courgettes Croque Monsieur Salade verte Plateau de fromages Glace Brioche + confiture jus d'orange + Flan		Toast chèvre-miel Wings Tex Mex Haricots-plats Plateau de fromages Liégeois Fruit frais de saison sirop + petit suisse		Tzatziki Boules de bœuf à la tomate Blé pilaf Plateau de fromages Salade de fruits Brioche + confiture jus orange + yaourt		Taboulé à la menthe Tajine de volaille Carottes à la cannelle Plateau de fromages Fromage blanc aux framboises Pain + chocolat noir sirop + flan	
JEUDI	Saucisson sec Sauté de dinde aux épices Petit-pois Fromage blanc vanillé Barre Bretonne		Céleri rémolade Blanquette de poisson Semoule dorée Edam Fruit frais de saison		Ascension 		Le menu des enfants 	
 VENDREDI	Concombres à la crème Boeuf braisé Purée de pommes de terre Gouda Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Camembert Crème au caramel				Salade mêlée aux raisins Boeuf aux épices Riz basmati Petit Cotentin Compote de pommes	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



LABEL ROUGE



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

L

