

	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Gnocchis A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Compote de pommes			
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes ricotta Batavia Fromage blanc		Taboulé à la menthe Poisson pané Piperade Tarte aux pommes		Sauté de bœuf Carottes braisées Edam Gâteau citron-basilic		Tomates vinaigrette Joue de porc à l'estragon Coquillettes Yaourt sucré	
MERCREDI								
JEUDI	Hampe de bœuf sauce BBQ Pommes noisette Gouda Fruit frais de saison		<u>Jeudi de l'Ascension</u>		Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Trio de légumes Yaourt vanille		 Menu des enfants	
VENDREDI	<u>Victoire 1945</u> 		<u>On fait le pont</u>		x Parmentier au thon Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison		Dessert d'anniversaire Repas végétarien Œuf mayonnaise Blésotto aux fèves et petits légumes Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

LA FERME BODARD



Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les herbes fraîches

ALLERGENES

Semaine du 18 au 22 Mai

	MENU	CEREALES GLUTEN	LAIT	ŒUFS	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	MOUTARDE	LUPIN	ANHYDRIDE ET SULFITES	FRUIT A COQUE	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Compote de pommes	x x	x						x x	x x x					
MARDI	Sauté de bœuf Carottes braisées Edam Gâteau citron-basilic	x	x x x	x					x x	x x	x				
MERCREDI															
JEUDI	Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Trio de légumes Yaourt vanille	x x	x x x	x				x	x x	x x					
VENDREDI	Parmentier au thon Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison	x	x x		x	x	x	x	x	x x					

ALLERGENES

Semaine du 25 au 29 Mai

	MENU	CEREALES GLUTEN	LAIT	ŒUFS	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	MOUTARDE	LUPIN	ANHYDRIDE ET SULFITES	FRUIT A COQUE	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Férié														
MARDI	Tomates vinaigrette Joue de porc à l'estragon Coquillettes Yaourt sucré	x x	x	x				x	x x	x x					
MERCREDI															
JEUDI	LE MENU DES ENFANTS Concombres vinaigrette Nugget's volaille Potatoes Gâteau d'anniversaire	x x	x x	x x				x	x x	x x	x		x		
VENDREDI	Œuf mayonnaise Blésotto aux fèves et petits légumes Fruit frais de saison	x x	x x	x				x	x x	x x			x		