

	Du 29 avril au 3 mai	qualité	Du 6 au 10 mai	qualité	Du 13 au 17 mai	qualité	Du 20 au 24 mai	qualité	Du 27 au 31 MAI	qualité
LUNDI	Concombres ciboulette Bœuf braisé à la tomate Pommes rissolées Emmental Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œufs durs mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Crème au caramel	 	Batavia, tomates, croustons Boule bœuf à la provençale Semoule Gouda Flan à la vanille	 	Lundi de Pentecôte 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Emmental Clafoutis à la cerise	
MARDI	Repas végétarien Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Tome blanche Yaourt nature sucré	 	Duo chou blanc carottes Dos de colin sauce citron Boulgour Mimolette Fruit frais de saison	 	Tarte fine tomates-origan Rôti de veau Légumes du marché Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Salade de pois-chiches Tarte courgettes-ricotta Feuille de chêne Brie Fruit frais de saison	 	Concombres à la crème Bœuf au paprika Pâtes Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	
MERCREDI	Fête du Travail 		Victoire 1945 		Tzatziki Poulet à la Mexicaine Haricots-rouges Fromage Pêche façon Melba	 	Taboulé à la menthe Longe de porc Carottes rôties au miel Fromage Crème aux framboises	 	Haricots-verts vinaigrette Pizza du chef Salade verte Fromage Cône glacé	
JEUDI	Mousse de foie et son toast Sauté de dinde à l'estragon Petit-pois au jus Fromage blanc vanillé Gâteau Marbré	 	Ascension 		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pâtes Penne Sauce au parmesan Camembert Fruit frais de saison	 	 Le menu des enfants		Pastèque Poisson de jour au chorizo Epinards Béchamel Coulommiers Pâtisserie du chef	
VENDREDI	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots-verts à l'aïl Fripons Compote de pommes	 	On fait le pont		Carottes râpées Brandade de poisson salade verte Edam Fromage blanc au coulis	 	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Riz Petit Cotentin Yaourt au citron	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes Blé pilaf Mimolette Fruit frais de saison	

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

à l'exception du poulet ce mois-ci

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

MAISON

La Ferme d'ILLATS



FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE Local

IGP

AOP

MSC

Les Yaourts de Nadège

