

	Du 2 au 6 mai	qualité	Du 9 au 13 mai	qualité	Du 16 au 20 mai	qualité	Du 23 au 27 mai	qualité
LUNDI	Repas végétarien Carottes râpées Farfalles aux fèves et petits légumes sauce fromagère Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Concombres au fromage blanc Echine de porc caramélisée Boulgour Brie Ile flottante		Salade de betteraves Rougail saucisse Riz pilaf Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		Macédoine ciboulette Sauté de volaille provençale Coquillettes Vache Picon Fruit frais de saison	
MARDI	Saucisson sec emincé de dinde aux épices Haricots-verts persillés Tomme blanche Fromage blanc vanillé		Taboulé à la menthe Sauté de veau aux pommes Légumes du marché Petit suisse Fruits frais de saison		Carottes râpées Poulet rôti Courgettes-pommes de terre Gouda Flan au chocolat		Menu des enfants	
MERCREDI	Rémoulade de courgettes Croque Monsieur Salade verte Plateau de fromages Glace		La Bretagne 		Tatsiki Boules de bœuf à la tomate Blé pilaf Plateau de fromages Salade de fruits		Région PACA Provence-Alpes-Côte d'Azur	
JEUDI	So British 		Salade fromagère Blanquette de poisson Pommes vapeur Edam Fruit frais de saison		Repas végétarien Tomates basilic Tortilla Haricots-plats Emmental Pâtisserie du chef		ASCENSION	
VENDREDI	Batavia aux croutons Rôti de boeuf Purée de patates douces Gouda Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Camembert Crème au caramel		Salade mêlée aux pommes Moules Frites Mimolette Glace		Pont	

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



FAIT MAISON



FRAIS



RAV

Race à viande