

	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 Rougail saucisse Riz semi-complet Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		Macédoine ciboulette Bœuf au pain d'épices Coquillettes semie-complète Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Repas végétarien Carottes râpées Pennes aux fèves et petits légumes sauce fromagère Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Concombres au fromage blanc Echine de porc rôtie Lentilles paysannes Brie Ile flottante		Toast chèvre-miel Poulet rôti Purée de courgettes Coulommiers Flan au chocolat		Taboulé à la menthe Tajine de volaille Carottes à la cannelle Gouda Fromage blanc préparé	
MERCREDI	Rémoulade de courgettes Croque Monsieur Salade verte Plateau de fromages Glace		Crêpe à l'emmental Escalope viennoise Haricots-plats Plateau de fromages Liégeois		Tzatziki Boules de bœuf à la tomate Blé pilaf Plateau de fromages Salade de fruits		Repas végétarien Tomates basilic Omelette aux pommes de terre Haricots-verts Plateau de fromages Pâtisserie du chef	
JEUDI	Saucisson sec Sauté de dinde aux épices Petit-pois Compote de pommes Gâteau Marbré		Salade Brésilienne Moqueca de poisson Semoule dorée Edam Salade de fruits		Ascension 			
 VENDREDI	Batavia maïs-croustons Chili con carne Riz pilaf Gouda Crème à l'ananas		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Camembert Crème au caramel		Jour férié 		Salade mêlée aux raisins Poisson du jour sauce curry 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:



HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

L

