



Du 20 mai au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Demi pomelos sucré Feuilleté hot dog		Salade de riz à l'espagnole (végétarien)	Duo de tomates et concombre au thon
Plats		Saucisse fumée* Pavé de poisson mariné		Tajine poulet aux fruits secs Croq du fromager (végétarien)	Dos de colin aux épices
Accomp.		Blé Epinards à la crème		Semoule Brocolis ciboulette (végétarien)	Purée de pommes de terre et patate douce
Produits laitiers		Yaourt aromatisé		Fromage frais (Petit Louis)	Camembert bio
Desserts		Purée de pomme-poire bio		Crème dessert saveur caramel	Clafoutis ananas coco

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais