








































Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	06-mai	13-mai	20-mai	27-mai
LUNDI		SALADE DE PÂTES  		
	FRIAND	SAUTÉ DE PORC  <i>Viande Française</i>		SALADE VERTE 
	CORDON BLEU	CAROTTES VAPEUR / QUINOA FRANÇAIS  		PILONS DE POULET <i>Viande Française</i>
	HARICOTS VERTS BIO			SPAGHETTIS SAUCE TOMATE
	CRÈME CHOCOLAT 	YAOURT		YAOURT
MARDI	07-mai	14-mai	21-mai	28-mai
	TOMATES 	CONCOMBRES  	ŒUF DUR	
	OMELETTE BIO	 FILET DE POISSON	POISSON PANÉ	TOMATES 
	POMMES DE TERRE À LA CRÈME  	BROCOLIS / BLÉ	RATATOUILLE / RIZ	 BRANDADE DE CABILLAUD  
	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		COMPOTE	FRUIT DE SAISON 	FRUITS AU SIROP
JEUDI	09-mai	16-mai	23-mai	30-mai
		QUICHE AU FROMAGE 	SALADE COMPOSÉE   (Thon, Tomates, Concombres, Maïs)	BETTERAVES ROUGES BIO
		BŒUF À LA TOMATE  <i>Viande Française</i>	 COUSCOUS SEMOULE/LÉGUMES SAUCISSES DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE VEAU  <i>Viande Française</i>
		CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR  		CAROTTES VAPEUR   / RIZ
		FROMAGE	GRUYÈRE	FRUIT DE SAISON 
		FRUIT DE SAISON 	PASTÈQUE 	
VENDREDI	10-mai	17-mai	24-mai	31-mai
		RADIS AU BEURRE 	CONCOMBRES 	ŒUF DUR MAYO
		HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN  	PAUPIETTE DE DINDE	CRUMBLE ÉPINARDS / CHÈVRE 
		FROMAGE	CHOU FLEUR / BLÉ FRANÇAIS	QUINOA FRANÇAIS / LENTILLES
		CRUMBLE AUX ABRICOTS 	FLAN PATISSIER 	FROMAGE
				GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 

MENU Végétarien

 MSC : Pêche durable

 Fait maison

 Produit frais

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CP - Classe de Mme SIMOES

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

