

	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	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots-verts à l'ail Gouda Crème dessert		 Repas végétarien Macédoine mayonnaise Quiche au fromage Salade verte Compote	 	Betteraves aux pommes Boule bœuf à la provençale Semoule Gouda Flan à la vanille	 	Lundi de Pentecôte 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Emmental Eclair chocolat	
MARDI	 Repas végétarien Carottes râpées Dhal de lentilles Riz basmati Chanteneige Fruits frais de saison	 	Batavia au surimi Dos de colin sauce citron Boulgour Mimolette Fruit frais de saison	 	Toast tomates-origan Rôti de veau Légumes du marché Petit-suisse Fruit frais de saison	 	 Repas végétarien Salade de pois-chiches Pizza aux fromages 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 Biscuit + Compote Sirop	 	Taboulé à la menthe Longe de porc Carottes rôties au miel Fromage Crème aux framboises Pain + chocolat Jus de fruits	 	Haricots-verts vinaigrette Tarte aux petits légumes Salade verte Fromage Cône glacé Biscuit + yaourt Limonade	
JEUDI	Mousse de foie et son toast Sauté de dinde 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 Courgettes Coulommiers Pâtisserie du chef	
 VENDREDI	Concombres ciboulette Bœuf braisé à la tomate Pommes rissolées Emmental Fruit frais de saison	 	On fait le pont		Carottes râpées aux raisins Brandade de poisson salade verte Edam Fromage blanc au coulis	 	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Riz Petit Cotentin Mousse chocolat	 	 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes aux abricots 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:

