


 VENDREDI 6/05

Salade de tomates/maïs
Tarte provençale*
Haricots verts sautés du Chef
Fromage blanc
Fraises

 LUNDI 2/05

Salade aldente
Steack haché au jus
Légumes grillés au pesto
Mimolette à la coupe
Eclair au chocolat

 MERCREDI 4/05

Mortadelle* / olives
Tomate farcie*
(Plat complet) + semoule
Emmental à la coupe
Banane

 JEUDI 5/05

Salade de concombres
Filet de colin sauce curry
Blé
Fol épi
Novly caramel

 MARDI 3/05

Coleslaw Maison
Chipolatas grillées
Purée Mont d'or du Chef
Fromage fines herbes
Melon

 MERCREDI 11/05

Salade fraîcheur
Jambon blanc*
Petits pois/jeune carottes
Camembert
Crème au chocolat

 JEUDI 12/05

Taboulé Maison
Escalope de poulet v.*
Gratin de courgettes du Chef
Edam à la coupe
Glace bâtonnet

 MARDI 10/05

Friand au fromage*
Rosbeef
Duo du chou persillés
Petit suisse fruité
Pastèque

 VENDREDI 13/05

Carottes râpées Maison Bio
Marmite du pêcheur du Chef
Pdt vapeur Bio
Yaourt nature Bio
Pomme moelleuse Bio

 LUNDI 16/05

Cèleris en salade
Wings de poulet barbecue*
PDT sautées Maison
Tomme noire à la coupe
Compote de fruits

 MERCREDI 18/05

Tomates au basilic
Omelette fines herbes*
Duo d'haricots persillés
Gouda
Flan patissier

 JEUDI 19/05

Rosette* / micro beurre
Bolognaise du Chef
Spaghettis
Emmental râpé
Melon jaune

 MARDI 17/05

Salade verte
Roti de porc au jus
Lentilles/carottes du Chef
Vache qui rit
Liégeois au chocolat

 VENDREDI 20/05

Salade de riz
Poissonette fines herbes*
Ratatouille du Chef
Yaourt fruité
Banane

 LUNDI 23/05

Œuf* / mayonnaise
Parmentier végétal
du Chef sauce tomate
Délice de camembert
Prune

 MERCREDI 25/05

Salade bressanne
Sauté de dinde aux olives
Carottes vichy
Petit suisse
Glace petit pot

 JEUDI 26/05
 FERIE
 MARDI 24/05

Menu Tahitien
Salade cœurs palmier/maïs
Filet de poiss. à la Tahitienne
Riz à l'ananas
St paulin à la coupe
Choux vanille



Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.