

	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	Poulet rôti Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison	 	 Repas végétarien Céleri remoulade Lasagne aux légumes Salade verte Crème au caramel	 	Salade de betteraves Rougail saucisse Riz semi-complet Yaourt aromatisé	 	Lundi de Pentecôte		Bœuf au pain d'épices Pâtes semie-complète Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	<i>Brioche + chocolat</i> Repas végétarien Carottes râpées Riz à la Mexicaine Yaourt nature sucré	 	<i>Pain + fromage + sirop</i> Concombres au fromage blanc Echine de porc rôtie Lentilles paysannes Ile flottante	 	<i>Pain + chocolat + sirop</i> Toast mozzarella Rôti de veau Purée de légumes Fruit frais de saison	 	 Repas végétarien Omelette aux pommes de terre Salade verte Gouda Pâtisserie du chef	 	<i>Compote + Madeleine</i> Poulet rôti aux herbes Haricots-verts Gouda Pâtisserie du chef	
MERCREDI	<i>Pain + confiture + lait</i> 1er Mai 		<i>Barre Bretonne + compote</i> 8 Mai 		<i>Brioche + confiture</i> Tzatziki Boules de bœuf à la tomate Blé pilaf Fromage Compote	 	<i>Céréales + lait</i> Taboulé à la menthe Sauté de volaille à l'estragon Carottes Fromage Fromage blanc aux framboises	 	<i>Pain + confiture + sirop</i> Concombres à la crème Porc aux caramel Riz basmati Fromage Glace	
JEUDI	Saucisson sec Sauté de dinde aux épices Petit-pois Fromage blanc vanillé	 	Ascension 		<i>Fromage blanc + moelleux fraise</i> Blanquette de poisson Semoule dorée Edam Fruit frais de saison	 	Le menu des enfants 		<i>Pain au lait + lait</i> Repas végétarien Friand au fromage Tajine de légumes aux abricots Blé pilaf Fruit frais de saison	
VENDREDI	<i>Fruit frais + Madeleine</i> Paleron braisé Coquillettes Gouda Fruit frais de saison	 	Bonne Fin de Semaine		 Repas végétarien Salade verte aux croutons Pommes de terre farcies aux lentilles et sauce tomate Eclair saveur chocolat	 	Poisson du jour sauce curry Boulgour Petit Cotentin Yaourt " La ferme des Jarouilles"	 	<i>Flan vanille + moelleux fraise</i> Salade de pommes de terre Poisson du jour à l'estragon Poêlée de légumes Yaourt au lait entier	
	<i>Pain + pâte à tartiner</i>				<i>Céréales + lait</i>		<i>Pain + chocolat + sirop</i>		<i>Pain + confiture + sirop</i>	
					<i>Croissant + jus de fruits</i>		<i>Pain + confiture</i>		<i>Pain + pâte à tartiner</i>	

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:

