

	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
<b>LUNDI</b>	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots-verts à l'aïl Fripons Compote de pommes	    	 Œuf dur mayonnaise Lasagne aux légumes Salade verte Crème au caramel	    	Betteraves aux pommes Boule bœuf à la provençale Semoule Gouda Flan à la vanille	    	<b>Lundi de Pentecôte</b> 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Emmental Clafoutis à la cerise	    
<b>MARDI</b>	 Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Tome blanche Yaourt nature sucré	    	Batavia au maïs Dos de colin sauce citron Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison	    	Tarte fine tomates-origan Rôti de veau Légumes du marché Petit-suisse Fruit frais de saison	    	 Salade de pois-chiches Tarte courgettes-ricotta Feuille de chêne Brie Fruit frais de saison	    	Concombres à la crème Bœuf au paprika Pâtes semie-complète Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	    
<b>MERCREDI</b>	<b>1er Mai</b> 		<b>8 Mai</b> 		Concombres vinaigrette Poulet à la Mexicaine Haricots-rouges Fromage Pêche façon Melba	    	Taboulé à la menthe Longe de porc Carottes rôties au miel Fromage Crème aux framboises	    	Haricots-verts vinaigrette Pizza du chef Salade verte Fromage Cône glacé	    
<b>JEUDI</b>	Mousse de foie et son toast Sauté de dinde à l'estragon Petit-pois au jus Fromage blanc vanillé Gâteau Marbré	    	<b>Ascension</b> 		 Lentilles vinaigrette Pâtes Penne Sauce au parmesan Camembert Fruit frais de saison	    	<b>Voyage en Belgique</b> 		Pastèque Poisson du jour au chorizo Brocolis sautés Coulommiers Pâtisserie du chef	    
<b> VENDREDI</b>	Concombres ciboulette Paleron braisé sauce tomate Pommes rissolées Emmental Fruit frais de saison	    	<b>On fait le pont</b>		Carottes râpées aux raisins Brandade de poisson salade verte Edam Fromage blanc au coulis	    	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Boulgour Petit Cotentin Yaourt à la fraise	    	 Friand au fromage 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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



BLEU BLANC CŒUR

