

	Du 5 au 9 mai	qualité	Du 12 au 16 mai	qualité	Du 19 au 23 mai	qualité	Du 26 au 30 mai	qualité
LUNDI	Filet de poisson pané Trio de légumes Crème au chocolat Cigarettes Russe	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis aux légumes Sauce tomate Fruit frais de saison	 	Longe de porc Purée de pommes de terre Gouda Fruit frais de saison	 	Tajine de dinde Semoule Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Sauté de bœuf au caramel Frites Emmental Fruit frais de saison	 	Pâté de campagne-cornichon Poulet rôti Haricots-verts à l'Espagnole Flan Pâtissier	 	Poisson de jour au chorizo Courgettes sautées Coulommiers Pâtisserie du chef	 	Repas végétarien Carottes au sésame Quiche chèvre-miel Salade mêlée Glace	
MERCREDI	Iceberg maïs-croûtons Boulette de porc maison Petit-pois au jus Pâtisserie du chef	 	Poisson du jour sauce curry Riz créole Plateau de fromages Glace	 	Menu des enfants		Poulet sauce Barbecue Farfalles Plateau de fromages Salade de fruits frais	
JEUDI	Victoire 1945 		Fête de l'Europe 2025 Tomates-Mozzarella Paëlla (poulet-chorizo-moules) Spandauer		Repas végétarien Lasagnes "orange" Salade verte Camembert Fruit frais de saison	 	Jeudi de l'Ascension	
VENDREDI	Repas végétarien Blé pilaf Mijoté de lentilles corail Gouda Compote de pommes	 	Parmentier au thon Salade mêlée Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	Pizza Margherita Veau Marengo Légumes du marché Flan au caramel	 	On fait le pont	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

