

	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	Tartine au cheddar Filet de poisson pané Trio de légumes Crème au chocolat Cigarettes Russe		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis aux légumes Sauce tomate Brie Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc Purée de pommes de terre Gouda Fruit frais de saison		Concombres à la crème Tajine de dinde Semoule Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Concombres ciboulette Sauté de bœuf au caramel Frites Emmental Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichon Poulet rôti Haricots-verts à l'Espagnole Mimolette Flan Pâtissier		Salade Hawaïenne Poisson de jour au chorizo Courgettes sautées Coulommiers Pâtisserie du chef		Repas végétarien Carottes au sésame Quiche chèvre-miel Salade mêlée Petit-suisse Glace	
MERCREDI	Iceberg maïs-croûtons Boulette de porc maison Petit-pois au jus Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Riz créole Plateau de fromages Glace		Menu des enfants		Radis rose 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 Lentilles à la Grecque Lasagnes "orange" Salade verte Camembert Fruit frais de saison		Jeudi de l'Ascension	
VENDREDI	Repas végétarien Salade composée Blé pilaf Mijoté de lentilles corail Plateau de fromages Compote de pommes		Betteraves aux pommes Brandade au thon Salade mêlée Saint Nectaire Fruit frais de saison		Pizza Margherita Veau Marengo Légumes du marché Tome 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:

