

	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	<b>Carottes râpées à la coriandre</b> Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes			
MARDI	<b>Repas végétarien</b> Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-fêta Batavia Cantal Yaourt à la fraise		<b>Taboulé à la menthe</b> Calamar à la romaine Piperade Mimolette Tarte aux pommes		<b>L'Europe</b> <b>Menu Chypriote</b> 		Salade de tomates <b>Cocotte de poulet à l'estragon</b> Coquillettes Vache Picon Mousse au chocolat	
MERCREDI	<b>Concombres à l'aneth</b> Poulet rôti Petits-pois à la Française Fromage Moelleux aux spéculoos <i>Pain + pâte à tartiner</i>		<b>On pique-Nique !</b>  <i>Compote + Barre Bretonne</i>		Pastèque Boule d'agneau à l'orientale Boulgour Camembert Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>		Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture Et son sablé <i>Pain + confiture</i>	
JEUDI	Betteraves aux échalottes Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Gouda Fruit frais de saison		<b>Jeudi de l'Ascension</b>		Salade de pommes de terre <b>Rôti de porc à la sauge</b> Haricots-plats Chantailou Ile flottante		 <b>Menu des enfants</b>	
VENDREDI	<b>Victoire 1945</b> 		<b>On fait le pont</b>		Concombres vinaigrette Brandade de poisson Aux patates-douces Coulommiers Fruit frais de saison		Batavia-pommes-graines Bœuf mijoté à la Provençale Blé pilaf Saint Nectaire Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

**Origine des produits:**

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



**Le produit du mois**



Les herbes fraîches