

Menus de

Mai



Viande française

Produit labellisé

Menu végétarien





Produit bio



Produit local



	Du 2 au 6    	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	 Friand Fromage Dahl de lentilles  Riz créole  Fromage blanc   coulis fruits rouges	Salade de cervelas  Poisson pané  Petits pois-carottes  Yaourt de brebis  	Taboulé Cuisse de poulet rôti  Gratin de courgettes Crème au chocolat  	 Œuf  mayonnaise Pané de blé sauce épicee Brocolis-pommes de terre   Fromage blanc  
MARDI	Concombre alpin  Jumbalaya de volaille  Purée   Banane	 Salade de chou  gouda Bolognaise végétale Spaghettis  Pomme bicolore 	 Carottes râpées   Omelette nature  piperade Crozet  Gouda Pastèque 	Tomate-mozzarella Rougail saucisse  Riz-haricots rouges  Carré   Ile flottante
JEUDI	Coleslaw   Tajine d'agneau Blé  Tomme blanche  Chou au chocolat	Salade de tomates  Emincé de bœuf   Sauce hongroise Pommes persillées   Brownie crème anglaise	Duo de saucissons   Roti de veau   Sauce normande Purée   Flan parisien	FERIE
 VENDREDI	Piémontaise  Pavé de saumon  sauce curcuma Poêlée forestière Saint Nectaire  Ananas au sirop	Rillettes de sardines Longe de porc fermier   Sauce diable Haricots coco  Camembert   Fraises 	Tranche de melon Filet de merlu  sauce oseille Polenta Brie Glace Vanille/Chocolat	FERIE



Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.