




























Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Cordon bleu de dinde FR  Courgettes à l'ail Gouda bio  Flan à la vanille	Tomates <i>Vinaigrette au basilic</i> Gratin de gnocchis à la provençale avec emmental bio  Brie	ASCENSION Férié	Pas de classe
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Saucisse de volaille Mélange de lentilles bio  et de carottes Pont l'Evêque AOP  Mousse au chocolat au lait	Pâté de campagne Label rouge Omelette du chef  Pommes de terre cubes rissolées <i>Ketchup</i> Suisse sucré	Salade façon Kachumbarri <i>Vinaigrette au citron</i> Emincé de cuisse de poulet  <i>Sauce façon yassa</i> Riz IGP à la sénégalaise Cake banane bio et chocolat du chef 	Salade iceberg - <i>vinaigrette</i> Filet de colin d'Alaska MSC  <i>Sauce aneth</i> Epinards à la Béchamel Banane bio 
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Férié	Haut de cuisse de poulet rôti  Macaroni bio  Emmental râpé Tomme grise Flan nappé de caramel	Betteraves bio  <i>vinaigrette</i> Sauté de bœuf  <i>Sauce à la lombarde</i> Semoule bio  Orange bio 	Poisson pané 100% filet MSC  Pommes de terre vapeur Tomme blanche Biscuit roulé à la confiture de fraises
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Quenelles - <i>sauce aux olives</i> Courgettes persillées Saint Nectaire AOP  Liégeois vanille	Concombres <i>Vinaigrette aux fines herbes</i> Bolognaise de bœuf   Pennes bio  Emmental râpé  Melon	Sauté de porc  <i>Sauce basquaise</i> Frites Edam bio  Compote fraîche pommes bio et rhubarbe  	Taboulé bio à la menthe  Beignet de calamars à la romaine <i>Sauce façon tartare</i> Brocolis Béchamel Fraises au sucre

Légendes:  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements. Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.