

















MENUS	MENUS DU 26 AU 30 AVRIL 2021	MENUS DU 3 MAI AU 7 MAI 2021	MENUS DU 10 MAI AU 11 MAI 2021	MENUS DU 17 AU 21 MAI	MENUS DU 25 AU 28 MAI
LUNDI 	Repas Végétarien Carottes Râpées Œufs à la florentine Épinards Bio  Emmental Semoule au lait	Maquereaux à la tomate Bœuf mode Carottes Bio  Camembert Tarte aux pommes	Repas végétarien Concombres à la crème Omelette au fromage Brunoise provençale Riz au lait	Carottes râpées Sauté de porc aux champignons Haricots verts Bio  Bombel Chou à la vanille	
MARDI 	Betteraves Vinaigrette Bio  Poulet rôti Pommes noisette Chevretine Fruit de saison	Chou fleur vinaigrette Chipolatas aux herbes Purée Chanteneige Fruit de saison	Tomates vinaigrette Épaule d'agneau au thym flageolets Edam Compote bio 	Radis Rosbeef froid Frites Petit Cabray Fruit	Sardines Rôti de veau Purée de brocolis Camembert Fruit
JEUDI 	Radis Fricassée d'agneau Mogettes Cantafrais Mousse chocolat	Salade de pâtes Aux dés de volaille Dos de colin Brocolis Bio  Fromage blanc Fruit de saison		Saucisson à l'ail Dos de cabillaud Julienne de légumes Fromage blanc BIO  Banane	Repas végétarien Taboulé Pavé fromager salade Yaourt bio vanille 
VENDREDI 	Taboulé Saumon Julienne de légumes Yaourt Bio  Fruit de saison	Repas végétarien Tomates farcies végétariennes (protéines de blé) Semoule Bio  Tomme blanche Crème dessert Vanille	Pont de l'ascension	Repas végétarien fleur vinaigrette Lasagnes végétariennes (protéines de blé) Salade Saint paulin Cocktail de fruits	Salade de mâche tomates maïs Gratin de poissons Riz Petits suisses au chocolat Fruit

Menus sous réserve d'approvisionnement. Viande d'origine française