



	DU 06 AU 10 MAI	DU 13 AU 17 MAI	DU 20 AU 24 MAI	DU 27 AU 28 MAI
LUNDI	06 SALADE DE RIZ (BIO) OMELETTE COURGETTES PROVENCALES SAINT PAULIN MELON	13 TABOULE CUISSÉ DE POULET ROTIE HARICOTS VERTS (BIO) FROMAGE BLANC	20 TRANCHE DE MELON SAUMON A L'OSEILLE TORTIS (BIO) YAOURT	27 TOAST AU CHEVRE-SALADE EMINCE DE DINDE AU CURRY SEMOULE (BIO) PASTEQUE
MARDI	07 CONCOMBRE ALPIN BŒUF A LA BOLOGNAISE SPAGHETTIS (BIO) YAOURT FERMIER AUX FRUITS	14 CELERI (LOC) REMOULADE FILET DE HOKI SAUCE AUX POIVRONS BOULGOUR (BIO) TOMME BLANCHE SALADE DE FRAISES	21 CONCOMBRE VINAIGRETTE ŒUFS DURS BECHAMEL EPINARDS-POMMES DE TERRE BLEU DE DOMES BANANE	28 SALADE DE POMME DE TERRE SAUCISSE DE PORC RATATOUILLE SAINT NECTAIRE COMPOTE DE POIRES
JEUDI	09 MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE AU JUS BLE (BIO) VERRE DE LAIT QUATRE QUARTS	16 SALADE DE POIS CHICHE LASAGNE VEGETALE SALADE VERTE PYRENEES PECHE	23 RILLETES DE THON CROQUE-MONSIEUR SALADE FROMAGERE GLACE	
VENDREDI	10 SALADE DE TOMATE DOS DE LIEU MEUNIERE BROCOLIS-POMME DE TERRE CAMEMBERT (BIO-L) KIWI	17 CAROTTES RAPEES (LOC) STEAK OU ROTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE POMMES SAUTEES PETITS SUISSES AUX FRUITS (BIO-L)	24 SALADE TOMATE-MAÏS BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES-NAVETS RIZ AU LAIT	
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE	
	FEUCLENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON	



VIANDE ORIGINE FRANCE

(BIO) PRODUIT BIO (BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL (LOC) PRODUIT LOCAL ☀️ PRODUIT DE SAISON 🍽️ MENU VEGETARIEN



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.