

	Du 5 au 9 mai	qualité	Du 12 au 16 mai	qualité	Du 19 au 23 mai	qualité	Du 26 au 30 mai	qualité
LUNDI	Tartine au cheddar Filet de poisson pané Trio de légumes Chanteneige Glace		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pâtes Sauce Napolitaine Saint nectaire Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc Purée de pommes de terre Saint paulin Fruit frais de saison		Concombres à la crème Tajine de dinde Semoule Assortiment de fromages Fruit frais de saison	
MARDI	Concombres ciboulette Sauté de bœuf au caramel Frites Emmental Fruit frais de saison	L17	Pâté de campagne-cornichon Poulet rôti Haricots-verts à l'Espagnole Fromage Flan Pâtissier		Salade Hawaïenne Filet de colin au chorizo Courgettes sautées Fromage Pâtisserie du chef		<b>Repas végétarien</b> Carottes au sésame Quiche chèvre-miel Salade mêlée Petit-suisse Glace	L17
MERCREDI								
JEUDI	<b>Victoire 1945</b> 		<b>Pique-Nique partie !</b> 		<b>Repas végétarien</b> Lentilles à la Grecque Lasagnes "orange" Salade verte Tomme blanche Fruit frais de saison	L17	<b>Jeudi de l'Ascension</b>	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Radis Blé pilaf Mijoté de lentilles Gouda Compote de pommes		Betteraves aux pommes Parmentier de poisson Salade mêlée Fromage Fruit frais de saison	L17	Pizza tomate-mozzarella Veau Marengo Légumes du marché Camembert Mousse chocolat		<b>On fait le pont</b>	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

