






	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Coleslaw Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes			
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Pizza aux légumes Batavia Coulommiers Yaourt à la fraise		Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Légumes du marché Mimolette Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à la Thaïe Carottes braisées Edam Cake citron-basilic		Salade de tomates Cocotte de poulet à l'estragon Coquillettes Vache Picon Mousse au chocolat	
MERCREDI	Concombres à l'aneth Poulet rôti Petits-pois à la Française Fromage Moelleux aux spéculoos <i>Compote + sablé de Retz</i>		Atelier Pizza  <i>Pain + chocolat</i>		Pastèque Boule d'agneau à l'orientale Boulgour Fromage Fruit frais de saison <i>Yaourt aro + Barre Bretonne</i>		Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture Et son sablé <i>Pain + pâte à tartiner</i>	
JEUDI	Salade fromagère Joue de porc sauce BBQ Frites Gouda Fruit frais de saison		Jeudi de l'Ascension		Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots-verts Chantailou Ile flottante		 Menu des enfants	
VENREDI	Victoire 1945 		On fait le pont		Concombres à la crème Parmentier au thon Batavia Camembert Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Blé  Saint Nectaire Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les herbes fraîches