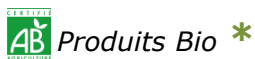




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10/05	Salade de lentilles vinaigrette balsamique Filet de poisson pané Haricots verts Yaourt nature Bio* Fruit de saison Pain Bio *	Macédoine mayonnaise au citron Steak haché de bœuf * Blé Vache qui rit Fruit Pain Bio*	FERIE	Cervelas vinaigrette ou pâté de volaille Filet de colin à la crème d'asperge Poêlée méridionale Gouda Tarte aux pommes Pain Bio*	Salade verte sauce au chèvre Jambon rôti * et sa compotée d'oignons ou jambon de volaille * Purée de pommes de terre Bio* Mimolette Banane Pain Bio*
Goûter	Yaourt nature/ Pain/ confiture/ beurre/ fruit	Céréales/lait/compote	Fruit de saison/ pain/ beurre/ chocolat/ lait	Yaourt nature/pain d'épice/beurre/fruit	Fruit de saison/ pain/ beurre/ chocolat/ lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 13 au 17/05	Mais concombre Steak haché de veau * au jus Ratatouille Camembert Fruit de saison Pain Bio*	Pizza tomate Filet de carrelet béarnaise Epinards au beurre Fromage blanc Banane Pain Bio*	Gaspacho tomates maison * Emincé de bœuf * aux oignons rouges Patates douces rôties Brie Fruit de saison Bio* Baguette	Cœur de laitue et emmental Blanquette de poisson Poêlée de carottes Edam Brownie au chocolat Pain Bio*	Rillettes de thon sur toast Poulet * rôti Bio* Pommes rosti Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain Bio*
Goûter	Pain/beurre/confiture/ Lait au sirop de fraise	Pain au lait/barre de chocolat/fruit de saison	Pain/fromage/jus de fruits	Gaufre/fruit de saison	Pain d'épice/ beurre/ lait/ chocolat

Validé par une diététicienne diplômée d'État.
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



*



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 20 au 24/05	Salade verte aux cœurs de palmiers Ballotin de poisson à la crème Coquillettes Gouda Compote de fruits Pain Bio*	Carottes râpées en vinaigrette à la framboise Steak haché de bœuf* Brocolis et pommes de terre Camembert Chocolat liégeois Pain Bio*	Salade de tomates vinaigrette huile d'olive Sauté de veau* forestière Lentilles au beurre Comté Fruit de saison Bio* Baguette	Rosette cornichons ou pâté de volaille Filet de merlu sauce champignons Riz Bio * pilaf Yaourt nature Bio* Banane Pain Bio*	Repas à thème : Salade : concombre, menthe, citron, tomates, huile d'olive Couscous boulettes merguez agneau Semoule et légumes Fromage blanc et sucre Salade de fruits à la fleur d'oranger Pain Bio*
Goûter	Yaourt nature/pain/ confiture/beurre/ fruit	Céréales/lait/compote	Fruit de saison/ pain/ beurre/ chocolat/ lait	Yaourt nature/pain d'épice/beurre/fruit	Fruit de saison/ pain/ beurre/ chocolat/ lait

Validé par une diététicienne diplômée d'État.
**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour
tous les repas et les goûters.**



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 au 31	Laitue à l'emmental Omelette nature Haricots verts beurre Kiri Madeleine	Salade de tomates à la ciboulette Filet de merlu sauce aneth Carotte persillées et pommes de terre Brie Fruit de saison Bio *	Rillettes de sardines piment d'Espelette Cordon bleu de volaille * Riz Bio * Yaourt aux fruits Fruit de saison	Férié	Fermé
Goûter	Pain / confiture / beurre / fruit	Pain au lait / barre de chocolat / lait	Pain / fromage / jus de fruits		

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous
les repas et les goûters.**



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *