



Menu de la semaine 20 du 14 au 18 mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis + beurre	Macédoine	Salade coleslaw BIO 	Salade de pois chiche et échalottes 	Œuf dur + mayonnaise
Plat principal Sans porc Sans viande	Rôti de dinde sauce moutarde 	Poisson pané	Colombo d'agneau 	Pilon de poulet	Parmentier de bœuf carotte 
	Quiche au thon		Quiche de courgette	Filet de poisson sauce tomate	Brandade de poisson 
Accompagnement	Coquille bio + emmental	Riz BIO aux légumes 	Poêlée de courgettes 	Haricot vert persillés 	
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Carré président	Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre	Fromage pyréné
Dessert	Compote pomme banane	Fruit	Gâteau au chocolat 	Fruit	Fruit
Goûter	Fruit Viennoise Petit suisse aromatisé	Lait nature mini roulé fraise Compote	Sirop de grenadine Pain au chocolat Fruit	Jus de pomme Petit beurre LU x2 Yaourt aromatisé	Jus d'orange Pain Vache qui rit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

