

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
<u>Fête du travail</u>			
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<u>Potage légumes frais locaux</u> Viennoise de dinde Haricots verts Pommes sautées Fromage	<u>Potage champignons</u> Pennes  carbonara (dinde) & petits pois - Fromage râpé Fruit	<u>Ascension</u>	<u>Potage tomate</u> Filet de merlu MSC sauce fines herbes Salade mixte Purée Fruit
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<u>Potage légumes frais locaux</u>  Tranche de porc (filet de poulet) sce brune Gratin de céleri-rave et pommes de terre Chocolat	<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de poulet Champignons crème Coquillettes Fruit	<u>Potage laitues</u> Boudin blanc (saucisse de volaille)  Compote Frites Yaourt aux fruits	Potage asperges Fish stick sauce tartare Salade verte vinaigrette Purée Fraises
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<u>Pentecôte</u>	<u>Potage poivrons</u> Lasagne végétarienne (protéines de blé tomate, courgettes, carottes, emmental) Fruit	<u>Potage cerfeuil</u> Steak haché de veau Bio sauce brune Crudités Frites Flan caramel	<u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de colin MSC Epinards crème Pommes de terre vapeur Fruit

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Bio = produit certifié



Viande de porc

Menu végétarien

Poisson issu de la pêche durable

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée



Fairtrade

Légumes de saison

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)