



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 18

02 MAI
LUNDI

Maquereau
vin blanc

Croustillant
d'aiguillette de poulet
aux Corn Flakes

Smoothie maison
(fraises-banane)

03 MAI
MARDI

Salade
lentilles corail

Pizza
aux légumes

Fraises

05 MAI
JEUDI

Champignons à la
grecque ou céleri
rémoulade

Hachis parmentier
de canard

Salade

Yaourt BIO

06 MAI
VEND.

Samoussas

Lieu noir meunière
Haricots verts

Fromage
Compote BIO

Semaine 19

09 MAI
LUNDI

Salade de pâtes
composées

Omelette
au fromage BIO

Compote ou gervita
Gâteau

10 MAI
MARDI

Concombre

Bœuf carottes
Pommes dauphines

Yaourt

12 MAI
JEUDI

Asperges

Tomates et Pommes
de terre farcies

Glace

13 MAI
VEND.

Feuilleté chèvre

Quenelle de brochet
sauce crevette
Cœur de Blé

Fruit de saison BIO

Semaine 20

16 MAI
LUNDI

Betteraves
rouges

Poulet basquaise
Riz BIO

Yaourt BIO

17 MAI
MARDI

Tomates
mozzarella

Œufs mollets à la
florentine
Semoule BIO

Gâteau au yaourt
maison

19 MAI
JEUDI

Salade du pêcheur

Emincé de bœuf
stroganoff
Légumes croquant

Fruit de saison

20 MAI
VEND.

Salade lardons
croûtons

Lasagne
au saumon

Glace

Semaine 21

23 MAI
LUNDI

Quiche
lorraine

Fricadelle de bœuf
Haricots beurre

Yaourt BIO

24 MAI
MARDI

Beignet de
crevette

Nouilles sautées
au porc

Fraises BIO

26 MAI
JEUDI

27 MAI
VEND.

Pont de l'Ascension

Plat élaboré sur place à partir
de produits bruts

Plat à base de produits bios

Plat privilégiant les
circuits courts

Menu VEGETARIEN

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.