



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.