

MENU ROUGE												
lundi 6 mai		mardi 7 mai		mercredi 8 mai		jeudi 9 mai		vendredi 10 mai				
	Betterave rouge	BIO		Radis beurre		Salade de blé		Salade verte	*		Salade Piémontaise	
	Sauté de porc	VPF		Steak haché	VBF		Escalope de poulet		Boulettes d'agneau		Poisson aux corn flakes	
	Chou fleur	BIO		Pâtes sauce tomate	BIO		Fenouils		Gratin Dauphinois	BIO		Légumes pour tajine
	Brique	*		Babybel		Camembert		Emmental	BIO		Faisselle	*
	Flan nappé caramel			Fraises		Compote		Cake	*		Fruit	BIO

lundi 13 mai		mardi 14 mai		mercredi 15 mai		jeudi 16 mai		vendredi 17 mai					
	Salade de haricots verts	BIO		Maïs vinaigrette		Quiche au fromage		Salade de tomates		Salade de brocoli	BIO		
	Escalope de dinde panée	VF		Daube de bœuf	VBF		Veau Marengo		Joue de porc confite	*		Cabillaud sauce Provençale	
	Gratin de légumes			Céréales gourmandes	BIO		Blettes à la tomate		Jardinière de légumes		Gnocchis		
	Carré frais	BIO		Rigotte de vache	*		Tartare		St Paulin	BIO		Yaourt aromatisé	*
	Dessert de fruits	*		Liégeois		Fruit		Pâtisserie locale	*		Fruit	*	

lundi 20 mai		mardi 21 mai		mercredi 22 mai		jeudi 23 mai		vendredi 24 mai					
	Macédoine de légumes		Salade Niçoise		Chou rouge		Carottes rapées	BIO		Rosette	*		
	Filet de merlu sauce oseille		Pané fromager		Cuisse de poulet		Chipolata	VPF		Lieu sauce moutarde			
	Riz	BIO		Poelée Méditerranéenne		Flageolets		Courgettes	BIO		Purée de pomme de terre	*	
	Petit suisse	BIO		Edam	BIO		Yaourt nature		Fromage aux herbes	*		Yaourt vanille	BIO
	Fruit	BIO		Yaourt bicouche	*		Abricots au sirop		Flan fermier	*		Fruit	*

lundi 27 mai		mardi 28 mai		mercredi 29 mai		jeudi 30 mai		vendredi 31 mai				
	Surimi		Coleslaw		Trio de poivrons		Pizza		Salade de pâtes	BIO		
	Tortilla		Bœuf Bourguignon	VBF		Côte de porc au poivre	VPF		Boudin		Paupiette de Saumon	
	Ratatouille		Trio de légumes	BIO		Gratin de céleri		Pommes		Epinards à la crème		
	Buche du pilat	*		Yaourt nature sucré	BIO		Yaourt aux fruits		Reblochon		Fromage blanc battu	
	Compote de pommes	BIO		Pâtisserie locale	*		Fruit		Crème aux œufs		Fruit	*

MENU VEGETAL				DEVELOPPEMENT								
lundi 3 juin		mardi 4 juin		mercredi 5 juin		jeudi 6 juin		vendredi 7 juin				
	Méli mélo		Concombre Bulgare	BIO		Champignons à la Grecque		Melon		Choux fleurs	BIO	
	Boulettes végétales		Fricadelle de bœuf		Hachis		Cordon bleu	VF		Lasagne Bolognaise	BIO	
	Haricots beurre		Semoule	BIO		Parmentier		Carottes	BIO		0	
	Dessert végétal		Fourme d'Ambert	*		Buche de chèvre		Sait Nectaire	*		Gouda	BIO
	Salade de fruits frais		Crème dessert		Fruit		Ile flottante		Fruit	BIO		

26/04/2019

Cru Cuit Produit Laitier Féculent
 Plat Protidique Produit Sucré

Références produits : * Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques

VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française