
















lun 30 avr	mar 01 mai	jeu 03 mai	ven 04 mai
Taboulé	FERIE	 Radis	Pâté de campagne
Escalope de volaille sauce forestière		Sauté de porc à la basquaise	Poisson pané
Haricots verts		Purée	Epinards béchamel
Fondu président		 Emmental	Croc'lait
Liégeois vanille		Eclair au chocolat	 Banane
lun 07 mai	mar 08 mai	jeu 10 mai	ven 11 mai
 Carottes râpées	FERIE	ASCENSION	Salade de pâtes aux dés de volaille et mimolette
Médaille de poulet au jus			Gratin de poisson au fromage
Pommes rissolées			Chou-fleur persillé
Frippons			 Mi-chèvre
Mousse au chocolat			Beignet Abricot
lun 14 mai	mar 15 mai	jeu 17 mai	ven 18 mai
Piémontaise	Roulade de surimi mayonnaise	 Concombre vinaigrette	Rillettes
Blanquette de volaille	Lasagnes bolognaises	Rougail de saucisse	Dos de colin sauce nantua
Carottes persillées	Salade verte	Riz	Rousties de légumes
Petit moulé nature	 Camembert	Madeleine	Edam portion
Flan nappé caramel	 Kiwi	Yaourt nature sucré	Gaufre
lun 21 mai	mar 22 mai	jeu 24 mai	ven 25 mai
PENTECOTE	Salade de blé (tomates, maïs, cornichons, mimolette)		Betteraves vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet rôti		Parmentier de poisson
	Petit pois		Salade verte
	Chanteneige		Vache qui rit
	Compote		 Nectarine
lun 28 mai	mar 29 mai	jeu 31 mai	ven 01 juin
Taboulé	Saucisson à l'ail	 Melon	 Tomates vinaigrette
Rôti de porc au jus	Escalope de volaille à la normande	Pâtes à la bolognaise	Beignets de calamars
Haricots beurre	Gratin de courgettes	Salade verte	Purée de carottes
Galette bretonne	 Mi-chèvre	Rondelé nature	 Carré de ligueil
Yaourt aromatisé	 Pomme	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE

