



MENUS MAI

LUNDI 02 MAI	MARDI 03 MAI	MERCREDI 04 MAI	JEUDI 05 MAI	VENDREDI 06 MAI
RADIS AU BEURRE ESCALOPE FACON CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES CREME GLACEE	SAUCISSON SEC CORNICHONS PAVE DE COLIN AU CHEDDAR RIZ PILAF FROMAGE FRUITFRAIS	CONCOMBRE SAUCE BULGARE BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE PUREE DE POMME DE TERRE BIO QUATRE-QUART AUX POMMES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE SPAGHETTI BIO FROMAGE RAPE YAOURT AUX FRUITS BIO	STEAK VEGETAL GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE FRAISES A LA CHANTILLY
LUNDI 09 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
SALADE VERTE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS/ POMME DE TERRE YAOURT SUCRE	PATE DE CAMPAGNE STEACK HACHE GNOCCHI BIO FROMAGE BLANC BIO COMPOTE	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR JAMBON OU FROMAGE FROMAGE FRAIS TARTE AU CHOCOLAT	COUSCOUS AU POULET SEMOULE ET LEGUMES BIO FROMAGE BEIGNET CHOCO/NOISETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN MEUNIERE CAROTTES A LA CREME CREME DESSERT A LA VANILLE
LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	MERCREDI 18 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
TARTE AUX FROMAGES ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE POEELE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CONCOMBRES A LA CREME PETIT SALE/ROTI DE DINDE LENTILLES BIO CUISEES LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE BIO TARTIFLETTE FRUIT FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE MELANGE CEREALES ET GRAINES BI GLACE	PATE DE CAMPAGNE STEAK DU FROMAGER BIO POEELE DE LEGUMES FROMAGE FRAIS TARTE AUX FRUITS
LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	MERCREDI 25 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES ROSTI ENTREMET FLAN	SALADE VERTE BIO OMELETTE AU FROMAGE RIZ ET CEREALES FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES BIO BRANDA DE MORUE FRUIT FRAIS CREME GLACEE	FERIE	
LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 01 JUIN	JEUDI 02 JUIN	JEUDI 02 JUIN
RADIS AU BEURRE SAUCE BOLOGNAISE AU THON Torsade BIO FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	CELERI REMOULADE EMINCE DE POULET FACON KEBAB PUREE DE POMME DE TERRE BIO FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGES YAOURT NATURE BIO GATEAU MOELLEUX AUX FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE RIZ PILAF/ RATATOUILLE FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	TABOULE A L'ORIENTALE DOS DE COLIN MELANGE DE LEGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place