






LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Concombres vinaigrette	Tomate vinaigrette			
 Médaillon de merlu sauce tomate	 Emincé de dinde LR sauce forestière (crème champignons)			
Pommes campagnardes	Pennes (+ emmental râpé)	Férié	Férié	
Carré frais 	Camembert	Victoire (1945)	Ascension	
Purée de pomme 	Fruit de saison 			



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Lundi 13/05

MARDI 14/05

MERCREDI 15/05

JEUDI 16/05

VENDREDI 17/05

LE JOUR DU 

Taboulé

Tomate vinaigrette

Bâton de surimi
et mayonnaise



Carottes râpées
Vinaigrette basilic

Cordon bleu



Hot Dog



Pavé de merlu
sauce normande
(crème, champignons ...)

Gratin campagnard

(pdt , lentille, crème, ciboulette ..)

Pommes noisettes
(+ dosette ketchup)



Haricot beurre persillées

Salsifis à la tomate

Brie

Fraidou

"P'tit Louis"

Yaourt nature (+ sucre)

Fruit de saison

Flan napé caramel

Cocktail de fruit au sirop

Gâteau USA (fromage blanc,
vanille, cannelle)



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française