


























LUNDI 20/05	(j+4) MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
	Macédoine mayonnaise		Tomate vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
	 Hachis parmentier + salade verte		 Filet merlu sauce ciboulette	 Semoule façon couscous (sans les abricots sec)
Lundi de Pentecôte			Riz et brunoise de légumes (ail oignons basilic ...)	
	Yaourt nature sucré		Tomme noire	Petit moulé nature
	Fruit saison		Fruit de saison 	Gélifié chocolat

LE JOUR DU 

-  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

LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
	LE JOUR DU 			
Taboulé	Batavia et emmental		Carotte râpées vinaigrette	Melon charentais
Nuggets de poisson et citron	 Tortis sauce fromagère		 Sauté de bœuf LR sauce hongroise	 Chipolatas au jus
Carottes vichy 			Haricot vert sauce tomate	Ratatouille et Riz
Brie	 Carré frais		Gouda	Fromage nature sucré
Fruit de saison	 Purée de pomme framboise		 Moelleux fromage blanc vanille	 Fruit de saison



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef

Viande d'origine Française