

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

Sauté de bœuf LR  sauce hongroise

 Chipolatas au jus

Carottes vichy 


Tortis sauce fromagère

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



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 20/05	(j+4) MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENREDI 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 	Gélatifié chocolat

LE JOUR DU 



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