





Menu

du mois de mai

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Toast chèvre-miel* Escalope de dinde à la crème, champignons* Haricots verts Yaourt nature	 Salade de tomates et maïs* Croque-fromage* Compote et biscuit*	Macédoine aux dés de jambon* Colin sauce Aurore* Riz Tartelette pommes-mirabelles*	Férial
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves au thon* Hachis Parmentier* Salade verte Glace	 Ratatouille* Semoule Camembert Crème dessert à la vanille et cigarette russe		
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Vol au vent à la volaille* Cabillaud sauce au beurre blanc* Brocolis et carottes vapeur* Fromage blanc	Filet de poulet rôti* Flageolets et haricots verts Brie Compote pomme-banane	 Concombres à la crème* Coquillettes au pesto Liégeois vanille-caramel	Pain de poisson* Cordon bleu de dinde Petits pois-carottes Flan au chocolat*
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Férial	Rougail saucisses* Riz basmati Vache qui rigole Kiwi jaune	Taboulé* Jambon blanc Chips Emmental Yaourt à boire <i>(pique-nique si le temps le permet)</i>	Œuf dur* mayonnaise Steak haché Haricots verts Tartelette au chocolat* et brisures de cacahuètes

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin. * Plat fait maison