





Du 15 Mai au 19 Mai 2023

	LUNDI 15 MAI 2023	MARDI 16 MAI 2023 <i>LE JOUR DU Végé</i>	MERCREDI 17 MAI 2023	JEUDI 18 MAI 2023	VENDREDI 19 MAI 2023	
M I D I	Macédoine mayonnaise	Salade de pois chiches	Sardines et beurre			
	Laitue iceberg et vinaigrette	Champignons sauce enrobante à l'ail	Carottes râpées vinaigrette			
	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade d'haricots verts	Tomate vinaigrette			
	PLAT PRINCIPAL					
	Saucisse fumée	Raviolis de légumes	Rôti de bœuf et jus			
	Filet de limande à la crème		Pavé de merlu sauce curry			
	GARNITURES					
	Coquillettes BIO 	Salade verte et vinaigrette	Chou fleur béchamel			
	Julienne de légumes		Riz créole			
	PRODUITS LAITIERS					
Coulommiers	Emmental	St Nectaire AOP				
Fromage frais aux fruits	Yaourt abricot framboise BIO 	Fromage blanc et sucre				
DESSERTS						
Fruit de saison	Chou vanille	Mousse au chocolat au lait				
Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison				
H O R S D ' Œ U V R E						
S O I R	Batteraves vinaigrette	Taboulé	Concombres vinaigrette			
	Salade iceberg et croûtons	Œufs durs et mayonnaise	Crêpe au fromage			
	PLAT PRINCIPAL					
	Escalope de dinde au jus	<i>Pané de blé aux épinards et fromage</i> <i>Végé</i>	Escalope de poulet au jus			
	Colin poêlé		Escalope de blé panée			
	GARNITURES					
	Gratin de piperade	Carottes vichy BIO 	Tortis			
	Purée de pommes de terre BIO 	Riz Bio pilaf	Petits pois BIO Braisés 			
	PRODUITS LAITIERS					
	Brie pointe	Yaourt nature BIO et sucre	Carré de l'Est			
DESSERTS						
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Riz au lait maison				

menu établi sous réserve de modification