

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 20 au 24
mai 2019

Melon	Salade pommes de terre poivrons**	Salade tomate/maïs**	Friand fromage	Carottes râpées citronnées
Filet de lieu sauce oseille*	Donut's poulet	Paupiette de dinde	Escalope de porc	Paëlla
Grains de Blé	Gratin de chou-fleur	Mousseline de carottes	Ratatouille	
Buchette chèvre	Tomme blanche	Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	Comté
Compote de poire	Fruit de saison*	Madeleine	Fruit de saison*	Petits Suisses aromatisés

Du 27 au 31
mai 2019

Salade de betteraves/maïs**	Concombre vinaigrette	Taboulé	Œufs mimosa**	Salade de chou cru/pomme**
Sauté de dinde au curry	Rôti de porc	Filet de hoki*	Emincé de bœuf à la tomate	Boulettes végétales
Pates au beurre	Purée	Julienne de légumes	Boulgour pilaf	Courgettes à la provençale
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage portion	Emmental	Gouda
Fruit de saison*	Galette bretonne	Eclair au chocolat	Fruit de saison*	Semoule au lait

Du 03 au 07
juin 2019

Radis beurre	Salade de chou fleur vinaigrette	Pastèque	Salade de riz cœur de palmier	Salade de tomates-mozza vinaigrette**
Emincé de porc	Parmentier volaille	Cordon bleu	Emincé de bœuf au paprika	Blanquette de poisson*
Petit pois	Salade verte	Macaroni	Carottes persillées	Pomme vapeur
Mimolette	Saint Paulin	Bodiche vendéenne	Camembert	saint nectaire
Clafoutis maison	Fruit de saison*	Compote pomme-banane	Fruit de saison*	Yaourt nature sucré

Du 10 au 14
juin 2019

FERIE	Macédoine vinaigrette	Salade de riz/thon/maïs	Salade Coleslaw	Melon
	Pilon de poulet	Sauté de bœuf	Pavé de hoki sce provençale	Chipolatas grillées
	Frites	Gratin de courgettes	Riz pilaf	Mousseline de céleri
	Yaourt aromatisé	Coulommier	Bonbel	Tomme noire
	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Glace	Flan pâtissier maison

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

** Eléments séparés

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)