

	Du 5 au 9 mai	Du 12 au 16 mai	Du 19 au 23 mai	Du 26 au 30 mai	qualité
LUNDI	Tartine au cheddar Filet de poisson pané Trio de légumes Chanteneige Glace	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Raviolis aux légumes Sauce Napolitaine Fromage Fruit frais de saison	Pastèque Longe de porc Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais de saison	Concombres à la crème Tajine de dinde Semoule Fromage Fruit frais de saison	
MARDI	Concombres ciboulette Sauté de bœuf au caramel Frites Emmental Fruit frais de saison	Pâté de campagne-cornichon Poulet rôti Haricots-verts à l'Espagnole Pont l'èveque Flan Pâtissier	Salade Hawaïenne Filet de colin au chorizo Courgettes sautées Coulommiers Pâtisserie du chef	Repas végétarien Carottes au sésame Quiche chèvre-miel Salade méele Petit-suisse Glace	
MERCREDI					
JEUDI	<u>Victoire 1945</u> 	<u>Pique-Nique partie 1</u> 	Repas végétarien Lentilles à la Grecque Lasagnes "orange" Salade verte Camembert Fruit frais de saison	<u>Jeudi de l'Ascension</u>	
VENDREDI	Repas végétarien Radis Blé pilaf Mijoté de lentilles Gouda Compote de pommes	Betteraves aux pommes Parmentier de poisson Salade méele Fromage Fruit frais de saison	Pizza tomate-mozzarella Veau Marengo Légumes du marché Mi chèvre Flan au caramel	On fait le pont	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Mavlis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

