

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
 (Bœuf : origine France, race à viande) *(produit issu de l'agriculture biologique)
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique
 Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE</u> <u>DU 15</u> <u>MAI</u> <u>AU 19</u> <u>MAI</u>	SALADE Au Cantal Et Aux Noix* ROTI DE DINDE Sauce au chorizo Jardinière De légumes FROMAGE BLANC* DE chèvre*	RADIS* EMINCE de VEAU A la normande FLAGEOLETS*à la tomate* CREME CATALANE	CONCOMBRES*au fromage blanc* FILET DE POISSON Sauce Duglérée GAULETTES de Légumes BANANE*	SOUPE à la TOMATE* CROQUE – MONSIEUR SALADE VERTE YAOURT aromatisé Au citron*
<u>SEMAINE</u> <u>DU 22</u> <u>MAI</u> <u>AU 23</u> <u>MAI</u>	PASTEQUE* POULET (label rouge) BASQUAISE CROZETS CREME ANGLAISE*	CREME DE COURGETTES* BOULETTES de viandes aux Légumes et céréales* HARICOTS VERTS HARICOTS BEURRE Yaourt aromatisé coco*		
<u>SEMAINE</u> <u>DU 29</u> <u>MAI</u> <u>AU 02</u> <u>JUIN</u>	TABOULE SAUCISSE PATATE CAROTTES* à la crème YAOURT aromatisé banane*	JUS DE POMMES* Et toast poires/camembert LANGUE DE PORC Sauce charcutière COQUILLETES* GLACE VANILLE Caramel au beurre salé	TOMATES* CERVELAS PAELLA FLAN AU CHOCOLAT* (Maison)	MELON ROTI DE BŒUF Sauce tartare GRATIN Dauphinois FRAISES* chantilly