

MENU MAI

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 2 AU 3 MAI			FERIE	BIO VERRINE BETTERAVE ET CARRE FRAIS POULET CHOUX FLEUR CLAFOUTIS CERISES	RADIS AU BEURRE POISSON SCE TARTARE RIZ AU SAFRAN FROMAGE PECHE AU SIROP
DU 6 AU 10 MAI	CAROTTES AU CITRON PORC AU SOJA NOUILLE CHINOISE FROMAGE BLANC	SALADE NICOISE NUGGET S LANGUE DE bœuf KETCHUP MAISON PETIT POIS PAYSANNE FROMAGE LIEGEOIS	FERIE	CELERI VINAIGRETTE POISSON BEURRE BLANC QUINOA PETIT SUISSE	BIO HARICOTS VERTS LASAGNE DE bœuf POMME LOCAL
DU 13 AU 17 MAI	ASPERGE CORDON BLEU MACARONI FRUIT	MACEDOINE POISSON BRUNOISE DE PATATE DOUCE GATEAU DE SEMOULE	TOMATE STEAK HACHE GALETTE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS	MIETTE SURIMI POULET COCO RISSOTO FROMAGE GLACE	BIO SALADE GRUYERE BOULETTE DE bœuf PAS BIO SAUCE TOMATE BASILIC SEMOULE FRUIT
DU 20 AU 24 MAI	VEGETARIEN menu 100% local COURGETTE RAPEE œuf COCOTE A LA CREME POMME SAUTEES COMPOTE	TORTIS AUX LEGUMES POISSON CITRON EPINARD YAOURTS AUX FRUITS	BROCOLIS SAUCISSE PATE AU GRUYERE FROMAGE FRUIT	SALADE DE CHOUX TAJINE D AGNEAU OLIVE LEGUMES DU SOLEIL ET FRAISE MELBA LOCAUX	BIO MACEDOINE ROTI DE PORC A L AIL FLAN D AUBERGINE ET COULIS DE TOMATE CREME CARAMEL
DU 27 AU 31 MAI	FEUILLETE CHEVRE CIBOULETTE POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	MENU A THEME la brochette dans tous ses états CRUDITE VOLAILLE LEGUMES FRUIT FRAIS LOCAUX ET FRANCAIS	SALADE POMME AU FOUR GARNI AVEC JAMBON ET BECHAMELLE GLACE	FERIE	PONT



PRODUITS LOCAUX



BIO



LABEL ROUGE



FAIT MAISON



PRODUIT FERMIER



PRODUIT LIMOUSIN



VIANDE FRANCAISE