





























mai 2023

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
	<p>Maïs - cœur de palmier - boulgour Lasagnes de légumes du Soleil Camembert -  fruit</p>	<p> Carottes râpées  Veau marengo - pommes vapeurs Yaourt vanille </p>	<p>Filets de sardines citronnées Aiguillettes de poisson meunière Poêlée celtique Fromage -  Fruit</p>
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
	<p>Salade mexicaine Semoule légumes de couscous Mi-chèvre  Fruit </p>	<p> Salade verte Cassoulet laitage </p>	<p> Saucisson sec  Dos de colin sauce oseille Poêlée campagnarde Fromage —  Fruit</p>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p> Crêpes fromage Aiguillette de canard Haricots verts  Fromage -  fruit</p>	<p> Radis beurre  Quiche jambon lardons Salade  Fromage - compote</p>		
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Tomates - maïs - cœur de palmier Macaroni à la bolognaise Fromage - poire au sirop </p>	<p> Taboulé Crousti fromage Petit - pois  Fruit</p>	<p> Concombre à la crème  Jambon blanc frites Yaourt fraise </p>	<p> Chou fleur - maïs - thon Filet de Hocki Poêlée lyonnaise Fromage -  Fruit</p>
LUNDI 29	MARDI 30	<p>TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE Nos menus peuvent présenter de légères modifications</p>	
	<p> Feuilleté fromage Œufs durs épinards à la crème  Fruit</p>		

Menu végétarien



Produit Bio



Produit Local