



	DU 03 AU 07 MAI 2021	DU 10 AU 14 MAI 2021	DU 17 AU 21 MAI 2021	DU 24 AU 28 MAI 2021
LUNDI	Tomates vinaigrette Yassa de poulet (pc) Buchette Fruit	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots beurre Fromage blanc sucré Fruit	Menu <i>Vegetarien</i> Melon Croustillants au fromage Coquillettes Brownies	 <b>BON LUNDI</b>
MARDI	<i>Menu Vegetarien</i> Salade verte  aux croûtons Parmentier de légumes (pc) Yaourt sucré Fruit	Concombre à la menthe Steak haché de bœuf  et ketchup Gratin de chou-fleur Yaourt aromatisé Galette bretonne	Œuf dur  mayonnaise Tajine de poisson pdt et olives (pc) Tomme blanche Compote biscuitée	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux olives  Riz Kiri Fruit
MERCREDI	Crêpe au fromage Sauté de veau sauce basquaise Légumes façon wok Yaourt aromatisé Mousse au chocolat	<i>Menu Vegetarien</i> Œuf dur mayonnaise Nuggets de maïs Haricots verts Boursin nature Quatre-quarts	Pâté de campagne* Omelette au fromage Salade surprise Cantal Fruit	Tarte tomate chèvre Cuisse de poulet rôti Pommes au four Pont l'évêque Fruit
JEUDI	Taboulé Boulettes d'agneau sauce au curry Carottes au jus Pont-l'évêque Ananas au sirop	<b>Bon Jeudi</b> 	Riz niçois au thon Paupiette de veau au jus Carottes persillées Coulommiers Fruit	<i>Menu Vegetarien</i> Carottes rapées vinaigrette à l'orange Boulettes de riz façon thaï Chou-fleur et brocolis Fromage frais aux fruits Galette pur beurre
VENDREDI	Carottes rapées vinaigrette Filet de colin mariné citron et huile d'olive Fusilli Petit-suisse aux fruits Fruit	Cèleri rémoulade Nuggets de poissons Epinards à la crème Buchette Fruit	Tomates vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Semoule Petit-suisse sucré Fruit	Sardine à l'huile Aiguillettes de merlu aux céréales Haricots verts Brie Fruit

: Menu Bio

: Plat complet

: Plat complet

\* : Plat contenant du porc

: Plat fait maison

: Produit local

*Menu Vegetarien* Menu végétarien en application de la loi EGALIM