

Menus du mois de Mai

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/05/ au 06/05	Carottes râpées Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux - Ratatouille cuisinée Mont blanc chocolat	Concombres vinaigrette Parmentier de canard S.O maison - Salade Compote	Salade composée Jambon sup. rôti au miel et herbes - Pâtes au beurre Pomme	Saucisson sec Poisson frais selon arrivage Riz safrané - Tian de légumes maison Fraises au sucre
09/05 au 13/05	Tomates vinaigrette Chipolatas - Pâtes aux petits légumes Glace Sundae	Salade de pépinette Croustillant de filet de merlu - Gratin de courgette Mont blanc vanille	Melon Quiche Lorraine - Salade Crumble de pomme maison	Carottes râpées Cheeseburger – Frites Compote
16/05 au 20/05	Céleris râpés vinaigrette Crousti'fromage – Omelette Haricots verts Yaourt sucré fermier	Assiette crudités (betteraves et concombres) Sauté de poulet à la crème Riz pilaf - Pêche au sirop	Avocats vinaigrette Quésadillas au bœuf maison accompagnée de salade et tomates Salade de fruits	Jambon blanc Pépites de colin - Pâtes au beurre citronné Cône Milka
23/05 au 24/05	Carottes râpées Cordon bleu et purée Compote pomme fraise	Pizza mozzarella Steak haché et petits pois cuisinées Fruit (kiwi) et fromage fermier	Pont de l'Ascension	

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local