








Le chef vous propose...











THEME

Semaine du 09 mai au 15 mai 2022




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate	Melon			VEGETARIEN
Sauté de dinde à la basquaise	Sauté de porc*		Salade niçoise	Salade aux germes de soja
			Poisson à la Napolitaine	Lasagne de légumes du sud au pesto
Spaghettis à la tomate	Pommes vapeur		Flageolets haricots verts	
			FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		Fruit frais	FROMAGE
Far aux pommes	Fruit frais			Cookies

Semaine du 16 mai au 22 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
0	VEGETARIEN			
Melon	Betteraves		Céleri remoulade	Carottes râpées
Braisé de bœuf aux carottes	Crousti'fromage emmental		Saumon sauce aneth	Porc aux pruneaux*
				
Quinoa	Boullgour		Tartiflette à la crème	Riz et champignons
				
Yaourt nature	FROMAGE		Yaourt aux fruits	FROMAGE
Beignet fraise	Fruit frais		Fruit frais	Fruits au sirop

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

	FAIT MAISON	
PRODUITS REGIONAUX		VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
PECHE DURABLE		COMPOSANTE BIO en gras
		JOURNEE A THEME
		JOUR BIO
		JOUR VEGE