



MENUS du LUNDI 14 MAI au VENDREDI 1er JUIN 2018

lundi 14 mai	mardi 15 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
macédoine de légumes / thon saucisse de francfort farfalles flan	cœur de blé / cervelas rôti de porc haricots verts fromage fruit de saison	radis / beurre brandade de poisson salade verte fromage fruit de saison	concombres à la crème tagliatelles / viande hachée gâteau crème anglaise
lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
FÉRIÉ	betteraves rouges / thon aiguillette de poulet petits pois carottes riz au lait	céleri remoulade cake de poisson salade verte éclair à la vanille	pâté de campagne émincé de bœuf coquillettes yaourt au chocolat
lundi 28 mai	mardi 29 mai	jeudi 31 mai	vendredi 1er juin
tomates / maïs saucisse lentilles fromage blanc	miettes de surimi / carottes râpées spaghettis bolognaises mousse au chocolat	saucisson à l'ail / beurre filet de poisson ratatouille fromage fruit de saison	concombres à la crème escalope de dinde purée entremet caramel

origine de la viande de bœuf : France
 fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

- | | |
|--|---|
| légumes
 viande de porc, bœuf, volailles
 poisson | laitages
 pâtisserie |
|--|---|

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus établis par Cyrille GUELEFF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

