







Du 27 au 31.05.24	
 Lundi	<p>Jambon de dinde Steak haché Carottes en persillade Bleu d'Auvergne Crème dessert</p>
Mardi 	<p>Macédoine de légumes / vinaigrette Tomate farcie végétale Riz parfumé* Yaourt nature* Fruit de saison</p>
 Jeudi	<p>Sardine au citron Rôti de Porc au jus - Haricots verts* aux échalotes Petit suisse nature Cocktail de fruits au sirop</p>
Vendredi 	<p>Salade verte* Merlu à la ciboulette Semoule* Camembert* Compote Pomme/Banane</p>

Fait maison * Bio * Local *

VBF : Viande Bovine Française

Du 29.04 au 03.05.24		Du 06 au 10.05.24		Du 13 au 17.05.24		Du 20 au 24.05.24	
	Lundi	Salade Mexicaine Sauté de Veau - Sœ Légumes Haricots Vert Camembert* Fruit de saison	Duo de choux émincé Braisé de bœuf au jus Coquillettes Petit suisse Liégeois	Salade de lentilles/tomates Rôti de Dinde au jus Carottes braisées Cantal Fruit de saison*	Férié		
	Mardi	Choux fleurs* Piccata à la Toscane Riz Fromage Blanc Fruit de saison	Carottes râpées Raviolis Yaourt Fruit	Menu BIO Betteraves* Omelette* Choux fleur* Carré frais* Compote*	Menu Végétarien Terrine de légumes Ravioles de légumes du soleil Brie Crème dessert		
	Jeudi	Menu BIO et Végétarien Betteraves Crousty végétal Coco à la tomate Yaourt nature* Fruit de saison*	Férié	Œuf dur / Mayonnaise Sauté de Porc Gnocchis Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade de tortis au pesto Saucisse de Toulouse au jus Brunoise de légumes Fromage blanc Fruit de saison		
	Vendredi	Tarte chèvre tomate Filet de colin Meunière Julienne de légumes Carré Président Compote /biscuit	Pont	Carottes râpées Colin Meunière Haricots beurre persillés Yaourt* Tarte aux framboise	Céleri Rémoulade Poisson pané Blettes à la béchamel Dent du chat Eclair au chocolat		