



	2 MAI	DU 5 AU 9 MAI	DU 12 AU 16 MAI	DU 19 AU 23 MAI	DU 26 AU 28 MAI
Lundi		Batavia pignon pin Boulettes de bœuf sauce tomate (m) S/V : Boulettes soja Pates torsade Petit moulé Fruits	Salade de haricots verts Paupiettes de dinde au jus S/V : Paupiettes de poisson Lentilles vertes (bio) Fromage blanc Compote (bio)	Salade de pois chiche (m) Rougail de saucisse (m) S/V : Rougail de poisson (m) Riz (bio) Brie Fruits de saison	Salade de lentilles /maïs Cake courgettes / tomates / feta (m) Salade verte Fromage/laitages Ananas
Mardi		Salade de haricots rouges(m) Quenelle nature béchamel Riz aux champignons Yaourt Abricots sirop	Salade de pates (m) Filet colin hollandaise (msc) Courgettes rôties Fromage /laitage Mousse au chocolat	Terrine de légumes Pizza végétarienne (m) Salade frisée Cotentin nature Compote poire	Salade carottes/citron (m) Poulet basquaise (m) S/V : poisson basquaise Riz Camargue(bio) Yaourt sureau (bio) Pommes
Mercredi		Jambon beurre S/V : Salade composée Colin à la portugaise Purée potiron Emmental Cookies	Avocats mayo (m) Quiche lorraine (m) S/V : quiche fromage (m) Salade verte Crème dessert / madeleine	Macédoine de thon (m) Steaks de veau S/V : Poisson provençal (msc) Brocolis Riz au lait	Salade de choux-fleur (m) Raviolis bœuf tomates S/V : Raviolis végétariennes Crème pistache Biscuits
Jeudi			Salade de pomme de terre et radis (m) Œuf florentine Fromage Liégeois	Salade de quinoa (m) Sauté de dinde à la crème (m) S/V : Cabillaud à la crème(msc) Carottes braisées Fromage Fraises au sucre	
Vendredi	Rillettes cornichon S/V : Crêpe fromage Filet colin meunière (msc) Jardinière de légumes Fromage Tarte aux pommes	Betteraves en salade Tajine d'agneau S/V : Tajine poisson Semoule fine Fromage Crème aux fruits	Concombre sauce crème (m) Carbonnade de bœuf (m) S/V : Feuilleté chèvre Frites Mimolette Purée de fruits (bio)	Pâté de foie S/V : Terrine de poisson Cabillaud sauce poivrons(msc) Rösti (m) Kiri Tarte choco/coco	

S/V : sans viande
(m) : Maison

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

