



LUNDI 02 MAI	MARDI 03 MAI	JEUDI 05 MAI	VENDREDI 06 MAI
Salade de lentilles	Radis beurre	Concombres à la crème	Tomates mozzarella
Lasagnes au saumon	Carbonara de volaille	Tortellinis ricotta épinards	Knacks de volaille
Brie à la coupe	Emmental BIO	Brebicrème	Pommes noisette
Liégeois	Petit suisse BIO	Éclair à la vanille	Kiwi
LUNDI 09 MAI	MARDI 10 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
Piémontaise	Coleslaw	Salade de riz	Salade haricots verts et maïs
Dos de colin au citron	Palette à la diable	Croq' végétal	Spaghettis à la bolognaise
Épinards à la crème	Pommes de terre sautées	Pôlée méridionale	Cantal
Camembert	Chèvre à la coupe	Brownie / Crème anglaise	Fraises
Compote	Pomme		
LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
Crêpe au fromage	Rosette	Taboulé de choux-fleurs	Salade cœur de blé
Poisson pané	Émincés de volaille	Bouchées de tomates	Crunchy de poulet
Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Poêlée rustique	Ratatouille
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Donut's au chocolat	Petit Louis
	Crème dessert à la vanille		Fromage blanc BIO
LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
Tomates mozzarella	Carottes râpées	ASCENSION	
Farfalles au saumon	Rôti de dinde sauce champignons		
Leerdammer	Pommes röstis		
Fruits au sirop	Gouda		
	Flamby		
LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	JEUDI 02 JUIN	VENDREDI 03 JUIN
Salade pommes de terre, haricots verts et thon	Salade aux 5 légumes	Macédoine de légumes	Nems de volaille
Dos de colin au beurre blanc	Galettes de jambon	Lasagnes ricotta épinards	Chili con carne
Coquillettes	Poêlée provençale	Salade verte	Riz
Saint-Nectaire	Chavroux	Port Salut	Chèvre à la coupe
Liégeois	Compote	Muffin aux pépites de chocolat	Fraises

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques