


























MENU DU 13 AU 17 MAI 2024

Depuis le 1^{er} janvier 2020, un fruit supplémentaire est proposé pour ceux qui ont très faim.

LUNDI	<p>Concombre au fromage blanc  / Champignons à l'ail / Avocat tomate et pamplemousse Jambalaya poulet chorizo / Paupiette de veau  sauce estragon Riz / Blé aux champignons Camembert  / Yaourt  Abricot chantilly / Purée pomme banane</p>
MARDI	<p>Piémontaise / Salade du pêcheur / Taboulé  Émincé de bœuf à la basquaise  / Lapin sauté chasseur Carotte braisées   / Gratin de blettes Fromage  / Yaourt  Cônes glacés / Barres glacées</p>
MERCREDI	<p>Rillettes de thon St moret Macaronade au jambon Coquillettes Cantadou ail et fines herbes Mirabelles au sirop</p>
JEUDI	<p>Tomates cervelas / Carottes râpées    / Melon Seiche à l'ail / Filet de poisson Épinards  / Ratatouille Millet au lait vanillé    / Riz au lait    Fraises au basilic  / Crumble aux pommes chocolat spéculoos </p>
 VENDREDI	<p>Salade de choux chinois / Macédoine mayonnaise / Betterave mimosa Sot l'y laisse à la crème et moutarde à l'ancienne / Rôti de dinde à la normande Pommes de terre rissolées / Tomates provençales Tomme  / Yaourt  Fruits de saison</p>

 Plats préparés à partir de produits Bio

La Gestionnaire,



Marylise LE CLAIRE

Le Principal,



Éric DAVIAS