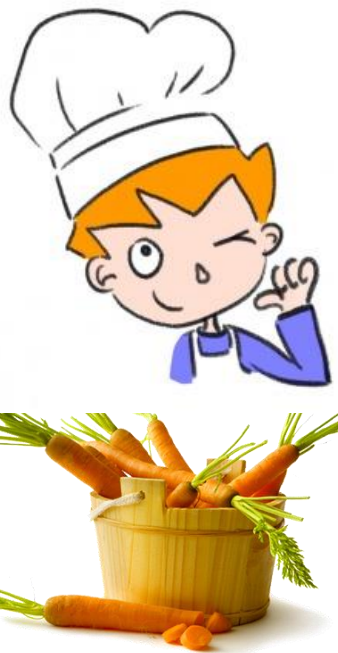


Menus de la semaine du 30 avril au 4 mai
2018

Nutrition



<i>Jours</i>	<i>Menus</i>
LUNDI	Salade verte & fromage Cuisse de pintade Petits pois et carottes Crumble
MARDI	Férialé : 1^{er} mai 2018 Fête du travail
MERCREDI	Cèleri rémoulade Emincées de poulet au curry Boulgour bio Crème dessert
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Bœuf à la cannelle Semoule bio Faisselle & confiture
VENDREDI	Salade de lentilles & Comté Tielle Sétoise Ratatouille Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 7 au 11 mai 2018



<i>Jours</i>	<i>Menus</i>
LUNDI	Salade verte Cannellonis & fromage Compote sans sucre ajouté
MARDI	<u>Férié</u> : 8 mai 2018 Fête de la victoire de 1945
MERCREDI	Concombres sauce au yaourt Filet de poisson, oseille et citron Blé Compote de fruit
JEUDI	<u>Férié</u> : 10 mai 2018 L'ascension
VENDREDI	Terrine de légumes Blanquette de veau Riz aux petits légumes Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 14 au 18 mai 2018



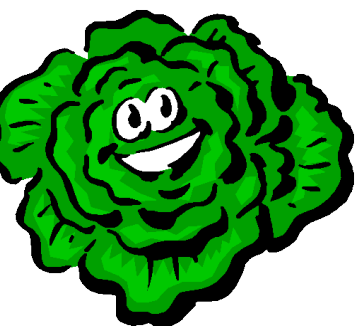
<i>Jours</i>	<i>Menus</i>
LUNDI	Betteraves en vinaigrette Bolognaise Pâtes et emmental Fruit cru de saison
MARDI	Riz & Chèvre Emincées de dinde au curry Carottes vapeur Fruit cru de saison
MERCREDI	Salade coleslaw Hamburger maison Frites Glace à l'eau
JEUDI	Salade verte Rôti de porc Flageolets Fromage Ananas au sirop
 VENDREDI	Taboulé Œufs florentine Laitage Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 21 au 25 mai 2018



<i>Jours</i>	<i>Menus</i>
LUNDI	Salade verte Raviolis tofu basilic gratinés Pruneaux
MARDI	Salade de lentilles corail Steak haché Poêlé de légumes au pesto Buche du pilât Fruit cru de saison
MERCREDI	Radis au beurre Couscous merguez Fromage Compote
JEUDI	Salade verte vinaigrette Parmentier de la mer gratiné Purée de fruits
 VENDREDI	Carottes râpée Aile de poulet Courgettes sautées Tarte noix et noix de pecan



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 28 mai au 1er juin
2018

Nutrition



<i>Jours</i>	<i>Menus</i>
LUNDI	Salade de coquillettes & Emmental Filet de dorade Haricots verts persillés Fruit cru de saison
MARDI	Salade verte & Cantal jeune Roti de dinde Purée de pomme de terre Compote
MERCREDI	Tomate & maïs Donuts de poulet Beignet de choux fleurs Dessert lacté
JEUDI	croque carottes & fromage fondu Bœuf à la cannelle Semoule bio Crumble pêche abricot
 VENDREDI	Filet de maquereaux Lasagnes épinards et ricotta Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques

