

May

MAI



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
1	FERIÉ	2	TABOULÉ ÉMINCÉ DE VEAU POÊLÉE HARICOT VERTS VERSILLÉS FROMAGE CRÈME DESSERT CARAMEL	4	SALADE VERTE AU THON CÔTE DE PORC GRILLÉE COURGETTES SAUTÉES FROMAGE BLANC SUCRÉ ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5	MOUSSE DE CANARD CŒUR FILET MERLU SAUCE VIERGE RIZ PILAF BIO FROMAGE FRUIT
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
8	FERIÉ	9	MAQUEREAUX MOUTARDE ET POMMES DE TERRE COLOMBO DE PORC MACARONI AU BEURRE BIO FROMAGE FRAIS AUX FRUITS FRUIT	11	RADIS AU SEL RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES DE TERRE NOISETTE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	12	RIZ CŒUR DE PALMIER ET POIVRON COLIN D'ALASKA PÂNÉ DUO DE RIZ ET RATATOUILLE FROMAGE FRUIT
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
15	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU ÉPAULE AU JUS COQUILLETTE BIO BEURRE FROMAGE YAOURT	16	SALADE VERTE AU SURIMI CRÊPE FROMAGE SALADE BATAVIA FROMAGE FAR BRETON	18	FERIÉ	19	PONT
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
22	ŒUF MAYONNAISE ET SA SALADE PIZZA AU FROMAGE SALADE COMPOSÉE A LA VINAIGRETTE FROMAGE FRUIT	23	CAROTTE RAPÉE VINAIGRETTE AXOA BŒUF MAISON FUSILLI AU BEURRE BIO FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	25	BETTERAVE VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET PANÉES POÊLÉE ASIATIQUE FROMAGE FRUIT	26	TOMATES SAUCE VINAIGRETTE MAISON DOS DE COLIN A L'OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON FROMAGE FRUIT
	Lundi		Mardi				
29	FERIÉ	30	RIZ AUX TOMATES ET EMMENTAL PÂNÉ MOELLEUX NATURE COURGETTES SAUTÉES A L'AIL YAOURT COMPOTE				



Pictogramme commercial

Recette bio	Fait maison	Recette régionale
Label Rouge	Sans gluten	Nouvelle recette
France	Origine	Vegetarien
Viande bovine française	Produit MSC	Volaille française
Bleu blanc coeur		