

Mai

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
5	Taboulé  Cuisse de poulet au thym Coquillettes au beurre Babybel Chou au chocolat	6	Salade de concombre Emincé de veau poêlé Chou fleur St Paulin Salade de fruits frais de saison 	8	Journée	9	Radis au beurre  Painé colin d'Alaska Riz créole bio   St nectaire aop Flan à la vanille
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
12	Œufs durs et mayonnaise Coquillettes au fromage  Salade batavia Kiri Pomme	13	Salade de tomates et mozzarella  Escalope de dinde Brocolis Edam Fromage blanc sucré 	15	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Haricots verts Gouda Poire	16	Carottes rapées sauce vinaigrette Moules frites  Coulommier Banane
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
19	Champignons en salade  Bœuf émincé Carotte vichy Tomme blanche Poire	20	Salade de thon et tomates  Painé de fromage Coquillettes bio au beurre  Brie Compote	22	Macédoine de légumes et vinaigrette Cuisse de poulet Haricots verts persillés Pyrénées Ananas	23	Salade tomates   Colin alaska sauce hollandaise Riz créole bio  St moret Banane
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
26	Salade de batavia aux croutons Coquillettes au fromage Coulommiers Flan au chocolat et biscuit	27	 Surimi et mayonnaise Petit salé Lentilles vertes Yaourt Pomme	29	Journée	30	Pont

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



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				