

































Menu des Ecoles et du Mercredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
Semaine du 13/05 au 17/05/2019	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Terrine de campagne Escalope viennoise Courgettes   Kiwi  	Chou chinois   Boulettes de bœuf Semoule Compote et biscuit	Pâté croute Paupiette de veau Petits pois  Yaourt Pomme  	Choux-fleurs à la grecque  Gratin camarguais Fraises  	Endives  Emincé de bœuf Polenta Crème pistache
Semaine du 20/05 au 24/05/2019	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade perline Filet de cabillaud Aubergines   Tomme Poire  	Asperges  Jambon Purée Fromage Fraises  	Nem Poulet aux Blettes  Petits suisse Fraises  	Betterave râpée  Rôti de bœuf Boulghour Yaourt sucre Compote	Céleri rémoulade Pépite de colin Choux fleurs  Tarte au flan

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.

Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.

 : Produit frais

 : Produit biologique

 : Produit de saison