







## Menu de la semaine du 14 au 18 mai 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Assiette charcuterie	Betteraves BIO vinaigrette	Salade du chef fromage, jambon , salade tomates locales	Tomates locales basilic	Radis à la croque au sel
<u>Plat</u>	Aiguillette de poulet au jus Haricots plats à la tomates BIO Pommes rissolées	Pâtes bolognaise  Aux petits légumes	Escalope de porc aux herbes  Petits pois BIO Blé	Sauté de veau au thym  courgettes locales braisées Semoule BIO	Marmite de moules  Riz créole BIO
<u>Fromage</u>	Vache qui rit	Comté	Tomme blanche	Fromage chanteneige	Camembert
<u>Dessert</u>	Ananas	Fruits	Fromage blanc et coulis de mangue abricot	Pastèque	Eclair chocolat



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc et bœuf français