












Menu du 13 mai au 17 mai 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	MENU ITALIEN Velouté de courgette au parmesan  	Salade grecque dont concombre BIO	Salade de blé basilic et poivrons	Salade de lentilles aux oignons 	Carottes râpées vinaigrette
<u>Plat</u>	Pizza margherita Salade batavia BIO sauce vinaigrette	Jambon blanc Haricots verts Purée de pommes de terre	Sauté de volaille sauce tomate Tian de légumes dont courgettes   	Paleron bœuf sauce dijonnaise Haricots beurre Coquillettes BIO	Gratin de moules au safran Riz BIO aux petits légumes
<u>Fromage</u>	Petit Louis	Fromage frais carré président	Yaourt nature sucré BIO	Délice de camembert	Petit suisse aux fruits
<u>Dessert</u>	Milk-shake façon tiramisu	Crème au chocolat	Fraises 	Smoothie aux fruits 	Pêche façon melba 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français