



Menus du 2 au 30 mai 2017

	Du 1er au 5 mai	Du 8 au 12 mai	Du 15 au 19 mai	Du 22 au 24 mai	Du 29 au 30 mai
Lundi			Mousse de maquereaux Poulet rôti Haricots verts Fromage Fruit bio	Pain de thon à la grecque maison Courgettes à la bolognaise fromage Fruit bio	Melon Hachi parmentier maison Petit suisse aromatisé Fruit bio
Mardi	Piémontaise maison Omelette au fromage Salade verte Fruit bio	Betteraves bio à la vinaigrette Saucisses au porc fermier Lentilles bio Petit suisse Fruit	Macédoine/maïs/thon Filet de poisson Riz fromage blanc aux fraises	Salade composée Filet de dinde à la crème Frites Fruit	Salade Franc comtoise Fricassée de poulet Duo de légumes Yaourt
Mercredi				Tzaziki Sauté de veau Petits pois/carottes Fromage Gâteau maison	LEGENDE Lait et produits laitiers Viande, poisson, œuf Fruits et légumes crus Fruits et légumes cuits Féculents Corps gras Produits sucrés Boissons
Jeudi	Mousse à l'avocat Filet de poisson P/D/T vapeur Panna cotta sur lit de fruits rouges	Concombre/fêta Emincé de bœuf chou-fleur gratiné Fromage Pâtisserie maison	Melon Paupiette de porc Ratatouille Fromage Pâtisserie		
Vendredi	Radis beurre Pavé de dinde mariné Carottes bio à la crème Fromage Pâtisserie	Batavia/dés de jambon/Fromage Tagliatelle au saumon Fruit bio	Carottes bio râpées Lasagne au bœuf maison Pot de crème caramel/beurre salé	PONT	



Porc fermier de Vendée Label Rouge (BBC)

Bœuf (Circuit court, race à viande VBF)

Volaille de Vendée

Poisson frais : selon arrivage

Fruit : fruit de saison

Toutes nos crudités et salades composées sont élaborées maison avec des produits frais

