



Du 1 au 5 mai 2023 SEM 18

LE JOUR DU 

LUNDI 01/05	MARDI 02/05 (j+4)	MERCREDI 03/05	JEUDI 04/05	VENDREDI 05/05
	Betterave vinaigrette		Salade de tortis au pesto	Carottes râpées
	Lasagne de saumon		Omelette et sauce basquaise 	Moules à la crème
Férié			Haricots verts	Poêlée de légumes
	Fondu président		Fromage frais nature	Camembert BIO
	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée




Pêche durable

elior 



Du 8 au 12 mai 2023 SEM 19

LE JOUR DU 

LUNDI 08/05	MARDI 9/05 (j+4)	MERCREDI 10/05	JEUDI 11/05	VENDREDI 12/05
	Haricots verts vinaigrette		Salade de riz à la parisienne	Radis BIO et beurre
Férié	Raviolis de viande		Pizza tomate fromage + salade	Emincé de bœuf sauce dijonnaise
Victoire 1945				Tortis
	Gouda		Fromage frais nature sucré	Tomme blanche
	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	 Cake au citron



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée




Pêche durable

elior 



Du 15 au 19 mai 2023 SEM 20

LE JOUR DU 

LUNDI 15/05	MARDI 16/05	MERCREDI 17/05	JEUDI 18/05	VENDREDI 19/05
Macédoine mayonnaise	Concombre BIO vinaigrette			
 Couscous végétarien	Médailon de merlu sauce crème		ASCENSION	
	Riz			
Yaourt sucré	Camembert			
Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel			



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche durable

elior 



Du 22 au 26 mai 2023 SEM 21

LE JOUR DU 

LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
Concombre BIO à la vinaigrette	Œufs durs mayonnaise		Repas Animation	
Sauté de bœuf sauce basquaise	Lasagne aux courgettes			
Haricots beurre				
Gouda	Yaourt nature			
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO			



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche durable

