

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 29 Avril au 3 mai Vacances Zone C	Mais-thon	Concombres vinaigrette	FERIE	Tomates vinaigrette	Salade de pennes andalouse (olives, basilic, tomate)
	Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive	Sauté de bœuf au romarin Semoule	Fête du travail	Filet de colin sauce à l'ail Purée de pommes de terre	Galopin de veau Choux fleur à la crème
	Camembert à la coupe	Fromage fouetté		Gouda	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Ananas au sirop		Crème dessert chocolat	Fruit de saison
Du 6 au 10	Carottes râpées Radis-beurre	Salade de pommes de terre aux légumes	FERIE	Pizza	Scarole et dés de brebis Mélange de crudités et dés de brebis (chou blanc, courgettes et poivrons)
	Paëlla de poulet (riz de Camargue)	Œuf dur Epinards norman	Victoire 1945	Rôti de porc froid Salade de haricots verts aux crudités	Macaronis au saumon
	Vache qui rit Tomme noire	Emmental		Cotentin Saint Nectaire	
	Compote au choix	bio Fruit de saison		Fruit de saison au choix	Mousse au citron Mousse au chocolat
Du 13 au 17	Taboulé Salade de lentilles	Tomates vinaigrette et dés de gouda Feuilles d'épinards en salade et dés de gouda	Macédoine mayonnaise Fonds d'artichauts 10%	Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Pamplemousse	Le gaspillage de l'eau Jus d'oranges Laitue
	Escalope de poulet aux herbes Ratatouille	Bolognaise de bœuf Coquillettes	Poisson pané et citron Jeunes carottes persillées	Financière de veau Pommes noisette	Boulettes de soja Haricots verts persillés
	Brie à la coupe Délice d'emmental		Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Cœur Neufchâtel à la coupe Fromage fouetté	Carré président
	Fruit de saison au choix	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	Flan au chocolat Flan au caramel	Tarte au brocciu maison (Corse)
Du 20 au 24	Betteraves vinaigrette	Cervelas Pâté de campagne	Concombres vinaigrette Radis-beurre	Clafoutis aux asperges maison	Tomates vinaigrette Courgettes râpées
	bio Raviolis à l'aubergines	Steak haché sauce pizzaiolo Poêlée cordiale	Emincé de bœuf mexicain Tortis	Poulet Rôti Frites	Merlu au curry Riz
	Bûche de chèvre à la coupe	Crème anglaise Crème renversée	Edam Chantailou	Emmental Brebicrème	Petit moulé ail et fine herbes Bleu
	Fruit de saison	Madeleine	Compote au choix	Fruit de saison	Yaourt aux fruits Yaourt sucré
Du 27 au 31	Accras de morue	Melon Mélange de crudités (batavia, tomate, radis)	Salade verte et dés d'emmental Tomates et dés d'emmental	FERIE	
	Emincé de porc basquaise Semoule	Alouette de bœuf sauce échalote Petits pois	Cordon bleu Courgettes persillées	Ascension	
	Coulommiers à la coupe Carré frais	Cantafrais Domalaite			
	Fruit de saison au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Beignet au chocolat		

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mai les légumes et fruits de saison sont :



La fraise



Les asperges



Les tomates

Nous découvrons :



Le gaspillage de l'eau