



Menu du 13 au 17 mai

LUNDI 13 MAI

Haricots verts en salade ou
Poireaux vinaigrette
Macaronis aux fruits de mer
Fromage
  Fruit de saison










MARDI 14 MAI

Rosette ou
Sardines au citron
Sauté de dinde à la provençale
Pilaf de blé et petits légumes
Liégeois vanille





JEUDI 16 MAI


 Courgettes râpées ou
Céleri rémoulade
    Polenta maison
 Coulis de tomates maison
 Flan pâtissier maison




VENDREDI 17 MAI

Salade de pâtes ou
Pommes de terre en salade
Jambon sauce forestière
  Carottes à la crème
Fruit de saison


Légende :

Frais 

Local 

Fait maison 

Bio  

Alternatif 

Sous réserve des approvisionnements fournisseurs et/ou problème matériel Mise à jour 03/04/24