



<p>Lundi 04 Mai</p> <p>Tomate vinaigrette ciboulette</p> <p>Raviolis de bœuf et dinde</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois vanille sur lit de caramel</p>	<p>Mardi 05 Mai</p> <p>Salade de pommes de Terre Ciboulette</p> <p>Sauté de Dinde sauce barbecue</p> <p>Haricots verts Persillés</p> <p>Fromage frais rondelé bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mercredi 06 Mai</p> <p>Radis Beurre</p> <p>Jambon blanc IR</p> <p>Pâte semi-complète bio </p> <p>Fromage fondu la Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>jeudi 07 Mai</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Riz chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Vendredi 08 Mai</p>
<p>Lundi 11 mai</p> <p>Haricots beurre vinaigrette basilic</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Frites Fraîches</p> <p>Fromage frais Saint Morêt bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12 Mai</p> <p>Taboulé</p> <p>Merlu sauce échalotes</p> <p>Carottes Persillées</p> <p>Yaourt aromatisé bio </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Mercredi 13 Mai</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Sauté de porc sauce aux olives</p> <p>lentilles bio mijotées </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Jeudi 14 mai</p>	<p>Vendredi 15 Mai</p>
<p>Lundi 18 Mai</p> <p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Colin d'alaska filet menuière</p> <p>Riz au curry</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mardi 19 Mai</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pâtes bio façon bolognais </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Dessert lacté vanille</p>	<p>Mercredi 20 Mai</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>PDR cubes vapeur persillées</p> <p>Fromage blanc bio sucré </p> <p>Donut</p>	<p>Jeudi 21 Mai</p> <p>Salade Grecque (concombres, tomates, brebis, olives)</p> <p>Moussaka végétarienne</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 22 Mai</p> <p>Mais poivron et emmental en dés</p> <p>Poulet au jus</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 25 Mai</p>	<p>Mardi 26 Mai</p> <p>Cœur de palmier et salade verte bio</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Gratin de Courgettes</p> <p>Pont L'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mercredi 27 Mai</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson Pané</p> <p>Petites pois et carottes</p> <p>Camembert bio </p> <p>Compote de pomme bio et rhubarbe</p>	<p>Jeudi 28 Mai</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale</p> <p>Haricots Blancs</p> <p>Yaourt aromatisé bio </p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Vendredi 29 Mai</p> <p>Salade de tomate (poivron, olive, maïs, tomate)</p> <p>Falafel</p> <p>Semoule bio</p> <p>Petit fromage frais sucré </p> <p>Smoothie pomme bio et framboise </p>



Pas d'école ! ! ! !



Agriculture biologique



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Œuf plein air



Appellation d'origine protégée