

Menus du 19 mai au 23 mai

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

| Lundi 19 mai | Mardi 20 mai | Mercredi 21 mai | Jeudi 22 mai | Vendredi 23 mai |
|--|---|-----------------|--|---|
| <p>Salade de pépinettes à l'aneth </p> <p>Sauté de dinde Sauce colombo </p> <p>Courgettes BIO persillées </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Macédoine de légumes vinaigrette façon cocktail </p> <p>Tortellini ricotta épinards à la sauce tomate </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Céleri râpé régional au fromage blanc et à la ciboulette </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p> | <p>Salade verte, croûtons et vinaigrette </p> <p>Marmite de la mer MSC </p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote pomme BIO </p> |

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France