

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Sauté de porc Sauce dijonnaise</p> <p>Carottes CE2 au thym</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur CE2 façon cocktail</p> <p>Garniture fajitas (égréné végétal BIO et régional)</p> <p>Wrap (galette)</p> <p>Tomme grise</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p>Sous l'oc éan</p> <p>Tortues marines (concombres au fromage blanc et ciboulette)</p> <p>Marmite du Capitaine</p> <p>Vagues dorées (Riz BIO pilaf jaune)</p> <p>Rocher d'écume (Fromage de chèvre frais)</p> <p>Trésor des lagons (Cake aux pépites de chocolat)</p>	<p>Mélange de fusilli BIO et tomates au basilic</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce façon tajine</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé régional</p> <p>Fruit de saison</p>

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