














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 		REPAS BIO Tomate, maïs 	Macédoine, œuf dur
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Raviolis en gratin (plat complet)		Emincé de dinde façon chili   Macaronis 	Poisson pané Chou -fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Bûchette lait mélange		Brie 	Yaourt sucré
DESSERTS	Compote de pommes		Banane  	Gâteau au yaourt 
GOUTER	2 petits ecoliers yaourt a boire		croissant briquette jus d'orange	biscuit fourré chocolat compote gourde

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine du 7 au 11 mai 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

HORS D'ŒUVRE

Pamplemousse

Radis, beurre

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Daube de bœuf aux olives
 Petits pois, carottes



Gratiné de poisson au fromage

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Cantafrais

Suisse sucré

DESSERTS

Fraises

Beignet fourré aux pommes

GOUTER

2 palets breton compote gourde

moelleux citron yaourt à boire

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc
 Fabrication maison

Nouveauté
 Viande bovine française

Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.