

	<i>Semaine du 06 mai au 10 mai</i>		<i>Semaine du 13 mai au 17 mai</i>		<i>Semaine du 20 mai au 24 mai</i>		<i>Semaine du 27 mai au 31 mai</i>	
<b>Lundi</b>	Saute de dinde au curry Courgettes persillées Coulommiers Fruit BIO		Taboulé de <b>boulgour</b> BIO Quenelles <b>natures</b> sauce aurore Epinards BIO à la crème Yaourt		<b>Lundi de Pentecôte</b>		Steak haché sauce pizzaiolo Coquillettes BIO Petit Suisse sucré Compote	
<b>Mardi</b>	Haricots verts sauce vinaigrette Sauce bolognaise au bœuf Spaghettis Compote de pomme		Sauté de veau BIO marengo Haricots verts Cantal Flan à la vanille				Salade de quinoa BIO Saute de dinde aux herbes Haricots beurre persillés Mimolette	
<b>Mercredi</b>	<b>Fête de la victoire</b>		Terrine de volaille et cornichons Bœuf mironton Pommes de terre BIO Fruit		Cake au comté Poulet rôti Petits pois Fruit			
<b>Jeudi</b>	<b>L'Ascension</b>		<b>Menu Espagnol</b> Salade de <b>tomate</b> BIO Paella de poulet & Riz paella Cotentin		Salade blé bio aux olives et tomates Saucisse de francfort*/ Saucisse de volaille Carottes persillées Yaourt nature sucré		Concombre à l'aneth Paleron de boeuf à la sauce brune Riz BIO Mousse au chocolat	
<b>Vendredi</b>	<b>BON WEEKEND!</b>		Salade de <b>tortis</b> BIO Filet de colin pané et citron Gratiné de courgettes BIO Gouda		Parmentier de poisson et sa purée de <b>pommes de terre</b> BIO Vache picon Compote de <b>pommes</b> BIO à la cannelle		Salade de <b>lentilles</b> BIO à l'échalote Filet de lieu sauce Hollandaise Ratatouille BIO sauce tomate Fruit	

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issu de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement