



Lundi 04 mai	Lundi 11 mai	Lundi 18 mai	Lundi 25 mai
Salade verte Escalope de poulet Basquaise VF Riz BIO Liégeois chocolat BIO	Friand au fromage Salade verte Tortillas PDT Sorbet citron	Salade Libanaise Cubes de saumon MSC aux herbes Courgettes sautées BIO Fromage AOP	<u>Férialé</u>
Mardi 05 mai	Mardi 12 mai	Mardi 19 mai	Mardi 26 mai
Taboulé Chipolatas (porc) VF Brocolis BIO à la crème BIO Flan pâtissier	Concombres vinaigrette Filet de poisson MSC sauce aux poivrons Pommes de terre vapeur Fromage AOP	Salade de riz BIO Cuisse de poulet VF Epinards à la crème BIO Fruit BIO	Asperge vinaigrette Cordon bleu de dinde Carottes vichy à la crème BIO Fruit BIO
Jeudi 07 mai	Jeudi 14 mai	Jeudi 21 mai	Jeudi 28 mai
<u>Menu végétarien</u> Salade fraîcheur Boulettes de soja sauce tomates Boullgour BIO Fromage AOP	<u>Férialé</u>	<u>Menu végétarien</u> Oeuf dur vinaigrette Gratin Dauphinois au gruyère râpé BIO Fruit BIO	Salade composée (maïs, tomates HVE , olives noires et salade verte) Pâtes à la bolognaise (Bœuf VF) Fromage blanc sucré Bio
Vendredi 08 mai	Vendredi 15 mai	Vendredi 22 mai	Vendredi 29 mai
<u>Férialé</u>	<u>Pont de l'Ascension</u>	Salade de haricots verts BIO Rôti de boeuf VF Riz à la tomate BIO Yaourt BIO	<u>Menu végétarien</u> Carottes râpées BIO Falafels (pois chiches et fèves) Courgettes BIO Mousse au citron BIO

Les menus peuvent varier de façon exceptionnelle en fonction des arrivages de marchandises