



	lundi 02 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
7h30					
8h30	FERIE	Cake Fromage olive maison	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	Radis beurre
9h30		Jambon blanc VPF s/v: Filet de colin huile d'olive citron	Lasagnes VBF BIO maison s/v: Lasagnes de légumes	Steak haché VBF au jus s/v: Omelette maison BIO aux herbes	Filet de hoki huile d'olive citron
10h30		Carottes à la crème Carré frais Pomme BIO	Fromage blanc Melon d'hiver	Purée de céleri maison St Nectaire AOC Cake coco maison aux œufs BIO	Riz pilaf Edam indiv Salade de fruits de saison
11h30			Pain + chocolat au lait + jus d'orange		
	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
7h30	FERIE	Taboulé	Carottes râpées BIO	Salade de tomates basilic	Radis beurre salé Menu saveurs de "Bretagne" Filet de colin façon bretonne
8h30		Escalope de dinde certifiée sauce crème s/v: Filet de colin huile d'olive citron	Sauté de porc sauce moutarde s/v: Lentilles au jus	Sauté de bœuf au paprika s/v: Omelette maison BIO nature	Filet de colin façon bretonne
9h30		Haricots beurre persillés	Pâtes BIO	Purée de carottes maison	Jardinière de légumes (carottes- artichaut)+ pommes de terre vapeur
10h30		Yaourt nature BIO Pomme BIO	Tomme blanche Purée pomme/poire	Camembert Crème dessert au chocolat BIO	Far aux pruneaux
11h30			Pain + confiture d'abricot + jus de pomme		
	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
7h30	Lentilles vinaigrette	Concombres bulgare	Tarte au fromage maison	Carottes râpées	Salade verte
8h30	Poulet rôti LR au jus s/v: Filet de hoki sauce vierge	Jambon blanc VPF s/v : Omelette BIO maison au fromage	Boulettes d'agneau sauce tomate s/v: Filet de hoki sauce citron	Chili con carne avec VBF BIO s/v: Haricots rouges végétariens	Parmentier de poisson maison
9h30	Ratatouille maison Carré frais	Frites Brie	Haricots plats Mimolette indiv	Riz BIO Fromage blanc	St Paulin indiv
10h30	Ananas BIO Frais	Purée de pomme/fraise	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Fraises
11h30			Gâteau pépites de chocolat + jus d'orange		
	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
7h30	Bruschetta maison	Salade verte au chèvre + sauce au miel	Pois chiches vinaigrette		Salade de tomates
8h30	Escalope de volaille certifiée au jus s/v: Filet de colin aux épices	Bolognaise de bœuf VBF s/v: Bolognaise de thon	Steak de veau au jus s/v: Omelette BIO maison	FERIE	Filet de lieu sauce provençale
9h30	Epinards BIO béchamel St Nectaire AOC indiv	Spaghettis BIO Emmental	Gratin de brocolis Petit moulé ail et fines herbes		Haricots verts + pommes de terre vapeur
10h30	Banane	Pomme au four	Melon		Yaourt nature
11h30			Pain + chocolat noir + lait		Gâteau maison pépites de chocolat aux œufs BIO

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

