











Semaine du 02 au 06 mai		Semaine du 09 au 13 mai	
Lundi 02 mai	Salade verte  Cheeseburger Frites fraîches Sundae	Lundi 09 mai	Friand au fromage Poitrine de veau farcie Coquillettes  Fruit de saison
Mardi 03 mai	Tomates mimosa  Blanquette de dinde à la provençale Carottes vichy fraîches Petit Filou	Mardi 10 mai	Soupe de légumes Galettes épinard et céréales Haricots verts  Yaourt nature sucré 
Jeudi 05 mai	Salade d'endives et dès d'emmental Merguez Semoule et légumes Fruit de saison 	Jeudi 12 mai	Concombre et maïs  Saucisse de Toulouse Gratin dauphinois maison Glace
Vendredi 06 mai	Carottes râpées fraîches  Ravioles de légumes  Eclair au chocolat	Vendredi 13 mai	Salade composée Beignets de calamars Petits pois et carottes  Flan poire caramel

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

Semaine du 16 au 20 mai		Semaine du 23 au 27 mai	
Lundi 16 mai	Macédoine mayonnaise Boulette de soja Riz pilaf <i>Bio</i> Fruit de saison 	Lundi 23 mai	Salade de brocolis, tomate, thon Poulet rôti Pommes de terre sautées Yaourt aux fruit <i>Bio</i>
Mardi 17 mai	Tarte aux 3 fromages Cuisse de poulet basquaise Printanière de légumes <i>Bio</i> Pêche Melba	Mardi 24 mai	Salade feuilles de chêne <i>Bio</i> Jambon blanc Purée maison Paris/Brest
Jeudi 19 mai	Salade coleslaw Sauté de veau Marengo Carottes vichy fraîches <i>Bio</i> Fromage blanc et coulis de fruit	Jeudi 26 mai	<h1>Féié</h1>
Vendredi 20 mai	Crème de légumes <i>Bio</i> Vol au vent du pêcheur Blé à la mexicaine Salade de fruits frais maison	Vendredi 27 mai	<h1>PONT DE L'ASCENSION</h1>

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.