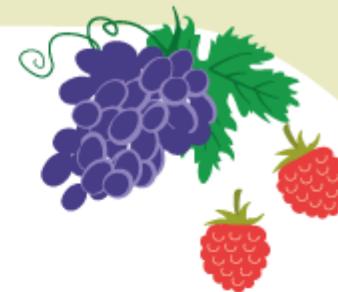
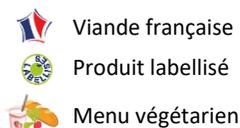


Menus de

Mai



VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre

	DU 6 AU 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 31
LUNDI	<p>Friand Fromage Dahl de lentilles Riz créole Fromage blanc coulis fruits rouges</p>	<p>Salade de carottes et céleri Jumbalaya de volaille Blé Tomme normande Compote pomme/framboise</p>	<p>FERIE</p>	<p>Taboulé Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Petit suisse aux fruits</p>
MARDI	<p>Piémontaise Dos de lieu sauce citron Poêlée forestière Pomme bicolore </p>	<p>Salade de chou gouda Bolognaise végétale Spaghettis Banane</p>	<p>Œuf mayonnaise Tajine de mouton aux abricots Semoule Fromage blanc</p>	<p>Pastèque Chili sin carne Riz Emmental Glace vanille-choco</p>
JEUDI	<p>FERIE</p>	<p>Salade de tomates Emincé de bœuf Sauce hongroise Brocoli Brownie crème anglaise</p>	<p>Tranche de melon Tarte tomate emmental Salade verte Flan pâtissier</p>	<p>Carottes râpées Bœuf (BAE) sauce Normande Tortis Tartelette caramel beurre salé</p>
VENDREDI	<p>FERIE</p>	<p>Rillettes de sardines Longe de porc fermier sauce diable Haricots coco Brie Fraises </p>	<p>Duo de saucisson Rôti de veau sauce forestière Purée carotte Camembert Kiwi</p>	<p>Concombre aux fines herbes Poisson du jour sauce oseille Blé Courgettes Yaourt de brebis </p>

Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !

