










Menus du 20 au 24 mai 2019

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Salade de pâtes : poivron-olives-basilic- dés de fromage</p> <p>Pain de viande  (veau et bœuf) Tomate provençale</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Rôti de bœuf  Gratin de P. de terre </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de riz : thon- olives-tomates </p> <p>Crêpe au fromage Epinards</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricots verts sauce fromage blanc</p> <p>Calamar à la romaine + sauce Riz</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade composée : salade -concombres- tomates cerises</p> <p>Escalope de dinde  à la crème Chou-fleur</p> <p>Fromage</p>

Goûter

Pain-Nutella	Compote-crêpe	Fromage à tartiner gressins	Fruit-gâteau 	Fruit-spéculos
--------------	---------------	--------------------------------	--	----------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local