

Du 3 au 7 mai 2021

LUNDI		MARDI	
Salade Espagnole	 	Chou-rouge aux pommes	
Filet de dinde à la normande	 	Emincé de porc au curcuma	
Courgettes gratinées	 	Riz aux légumes Oignons, carottes, petits pois	
Edam		Gouda	
Banane	 	Entremet au chocolat	

MERCREDI		JEUDI	
Terrine de légumes	 	Salade de cœur de palmier	
Gratin de poissons	 	Lentilles vertes aux carottes et artichauts	
Purée de carottes et de pommes de terre	 	Boulgour	
Camembert	 	Yaourt	
Salade de fruits frais	 	Ananas frais à la grenadine	



VENDREDI	
Betteraves rouges aux échalottes	
Bœuf aux oignons	
Frites	
Emmental	
Orange	


TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance : FÉCULENTS PRODUITS LAITIERS FRUITS/LÉGUMES CRUS PROTÉINES ANIMALES PROTÉINES VÉGÉTALES FRUITS/LÉGUMES CUITS	PRODUIT FRAIS PRODUIT SURGELÉ PRODUIT EN CONSERVE PRODUIT EN POUFRE PRODUIT INDUSTRIEL	FAIT MAISON PRODUIT LOCAL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VIANDE FRANÇAISE LABEL ROUGE AOC	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BLEU BLANC COEUR
--	--	--	--	--