

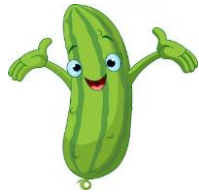
Menus du mois de :



2022



Bon APPETIT!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.05	Saucisson sec Colin Meunière Carottes Vichy Fromage Choux chantilly	Coleslaw Chunk de poulet Tortis au beurre Fromage Petit pot de crème vanille		Concombres persillés Paupiette de veau Gratin dauphinois Fromage Liegeois café	Salade Tex Mex Tortellinis épinard ricotta Glace Biscuit
Semaine du 09 au 13.05	Tartare de concombres Echine de porc Lentilles à l'ancienne Fromage Crème dessert	Oeuf Mimosa Pizza aux 3 fromages Salade verte Laitage Pêche Melba	 Cervelas ravigote Emincé de poulet Chasseur Haricots verts sautés Fromage Muffins aux myrtilles	Granité de betteraves Filet de lieu Nantua Pomme vapeur Fromage Fruit de saison	
Semaine du 16 au 20.05	Courgettes au Cantadou Cocotte de veau au chorizo Blé Laitage Fruit de saison	Radis à la croc Marmite Océane Purée de légumes Fromage Flognarde aux poires		Salade de tomates Risotto de coquillettes à la Mozarella, Petits pois Fromage Œuf au lait sauce caramel	Gaspacho au concombre Poulet rôti Frites Fromage Yaourt locale
Semaine du 23 au 27.05	Cocktail Florida Dos de colin à l'Américaine Riz Fromage Compote	Salade Grecque Fricassé de porc aigre-doux Wok de légumes Petit suisse Brownie chocolat		Férié Férié	***** *****
Semaine du 30.05 au 03.06	Salade mêlée au maïs Escalope de porc à l'ail Poivronnade Fromage Pain perdu grand-mère	Rillettes au surimi Tajine de bœuf à l'abricot Semoule Laitage Fruit de saison		Le menu des enfants 	Taboulé Oriental Frittata aux oignons Salade verte Fromage blanc Crumble aux fruits

Animation :

Produit Bio



Repas végétarien

Préparation Maison ou Produit Frais



Produit de saison



Fermier, à la ferme..



Pêche durable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Spécialité traditionnelle garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

|