
















lundi 7 mai 2018	mardi 8 mai 2018	jeudi 10 mai 2018	vendredi 11 mai 2018
 Salade de maïs BIO parmentier  Escalope viennoise Haricots verts ail et persil Coulommiers Fruit de saison*	<p><u>FERIE: ARMISTICE DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE 1939-1945</u></p> 	<p><u>FERIE: JEUDI DE L'ASCENSION</u></p>	Radis - Beurre Ravioles de colin aux fines herbes sauce Mornay aux petits légumes Les Fripons Compote
lundi 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	jeudi 17 mai 2018	vendredi 18 mai 2018
Salade de betteraves Aiguillettes de poulet sauce napolitaine Pennes au beurre Pointe de Brie Fruit de saison*	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf sauce bourgeoise Jardinière de légumes Fondu carré calcium Fruit de saison*	<p>SAVOIE</p>  <p>MENU SAVOYARD</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Omelette fraîche au reblochon </p> <p>Gratin Savoyard</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Ile flottante </p>	Salade campagnarde  Haché de cabillaud sauce tomate à l'aneth Trio de légumes aux brocolis Briques de vache Pâtisserie
lundi 21 mai 2018	mardi 22 mai 2018	jeudi 24 mai 2018	vendredi 25 mai 2018
<p><u>FERIE: LUNDI DE LA PENTECOTE</u></p>	 1/2 Pamplemousse - Sucre Emincés de poulet BIO à la célestine Petits pois Camembert Madelon	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Hachis Parmentier maison</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois à la vanille</p> 	<p></p> Carottes râpées maison Hokya meunière - Citron Coquillettes à la tomate Fromage frais Fruit de saison*
lundi 28 mai 2018	mardi 29 mai 2018	jeudi 31 mai 2018	vendredi 1 juin 2018
Salade de betteraves Boulettes de veau sauce citron Pommes campagnardes Coulommiers Fruit de saison*	Crêpe au fromage Sauté de bœuf sauce moutarde Cordiale de légumes Fromage frais fruité Fruit de saison*	Salade de riz au thon  Estouffade de porc façon grand-mère Carottes BIO à l'estragon  Vache Picon Fruit de saison*	<p></p> Salade de tomates Paëlla de poisson (colin, fruits de mer) Petit Tourtain Flan nappé caramel

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement