



Menu



Lundi

Macédoine de légumes
Veau marengo
Polenta
Fromage
Fruit

DU 20 AVRIL
AU 24 AVRIL

Mardi

Carottes rapées / Céleri
Sauté de porc
Gratin dauphinois
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade concombre / Lentilles
Jambalaya volaille
Yaourt
Compote

Vendredi





Quiche Lorraine
Dos de colin
Petits pois
Fromage
Fruit

DU 27 AVRIL
AU 1ER MAI

Betterave rouge / Maïs
Boules de boeufs
Carottes persillées
Yaourt
Compote

salade verte
Emincé de volaille curry
Riz
Yaourt
Fruit

MENU SAVEURS

Samoussa légumes  **Delhi**
 Lasagnes **Bologne**
Froamge  **Camembert**
 Pastel de nata **Lisbonne**

Fête du travail



DU 04 MAI
AU 08 MAI

Boulgour
Emincé de dinde
Flagolets
Fromage
Fruit

Saucisson / Beurre
Quenelle sauce blanche
Haricots plats
Yaourt
Compote

Salade verte
Carottes carbonara
Fromage
Fruit

Commemoration



Seconde



Guerre Mondiale

Viandes fournies par Jérôme CONTION ou le GAEC de l'Orme

Les menus peuvent être adaptés en fonction des aléas d'approvisionnement en circuit court, afin de tenir compte des disponibilités réelles des producteurs locaux et de préserver l'équilibre du coût du repas.





Menu



Lundi

DU 11 MAI
AU 15 MAI

Radis / Beurre
Saumon
Gratin de pâtes
Fromage
Compote

Mardi

Pâté croute
Boules de boeuf
Epinards
Crème dessert
Gâteau

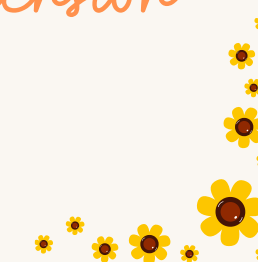
Jeudi

Ascension



Vendredi

Pont de l'ascension



DU 18 MAI
AU 22 MAI

Ebly
Oeuf durs
Epinards
Gâteau

Salade verte
Croutons et lardons
Lasagnes boeuf
Fromage
Fruit

Taboulet
Rôti de porc sauce au bleu
Haricots verts
Yaourt
Fruit

Radis beurre
Poisson pané
Champignon et écrasé
de pommes de terre
Yaourt
Compote

DU 25 MAI
AU 29 MAI



Pentecôte



Salade de riz de Rémy
Sauté de porc
Ratatouille Touille Touille Touille
Yaourt
Spéculos

Pâté croute
Emincé volaille
Epinards
Crème dessert
Fruit

Salade de tomate
Gratin de poisson avec
quenelles
Riz
Fromage
Compote

Viandes fournies par Jérôme CONTION ou le GAEC de l'Orme

Les menus peuvent être adaptés en fonction des aléas d'approvisionnement en circuit court, afin de tenir compte des disponibilités réelles des producteurs locaux et de préserver l'équilibre du coût du repas.

