

<i>Lundi 06 Mai</i>		<i>Mardi 07</i>				<i>Informations</i>	
Rosette	Carottes Râpées						
Dos de Cabillaud B Blanc Riz	Sauté de Veau Marengo Petits Pois						
Mimolette	Gruyère						
Poire	Kiwi						
<i>Lundi 13</i>		<i>Mardi 14</i>		<i>Jeudi 16</i>		<i>Vendredi 17</i>	
Concombres à la crème	Melon	Salade de Perles au Colin		Croisillon Dubarry			
Rougail Saucisses	Haut de Cuisse de Poulet Ratatouille Maison	Emincé de Bœufs Oignons Haricots Beurre		Couscous Végétarien			
Brie	Edam	Buche du Pilat		Ptit Louis			
Pomme	Semoule Caramel	Banane		Salade de Fruits			
<i>Lundi 20</i>		<i>Mardi 21</i>		<i>Jeudi 23</i>		<i>Vendredi 24</i>	
FERIE		Betteraves à la Moutarde		Tomates à la Monégasque		Salade Fraicheur*	
		Sol y Laisse Dinde Crémeux Coquillettes		Travers de Porc au Miel Grenaille Pommes de Terre		Filet de Merlu Sce Aurore Blé aux Champignons	
		Camembert		Kiri		Vache Qui Rit	
		Yaourt Aromatisé		Fraise		Kiwi	
						<p>Salade Fraicheur :</p> <p>Tomates/Poivrons/Olives/Œuf/Thon</p> <p>N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.</p>	
<i>Lundi 27</i>		<i>Mardi 28</i>		<i>Jeudi 30</i>		<i>Vendredi 31</i>	
Mousse de Foie	Salade à la Niçoise	Radis au beurre		Melon		Valorisant Loi Egalim <i>(AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE)</i>	
Chipolatas Tomates Provençales	Mijoté de Veau aux Pommes Carottes Vichy	Omelette Et Pommes de Terre		Filet de Hocky Meunière Courgettes Poêlées à l'ail		Bleu Blanc Cœur	
Compote Petit Gâteaux	Tomme Catalane Banane	Saint Nectaire		Comté		Végétariens	
		Pommes au Four		Iles Flottantes		Pêches Durable	
						Locaux	