



## Prévisions des menus : MAI 2017

(ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir)



	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée		Salade de tomates	Salade landaise	Rillettes du Mans		Macedoine au thon	Pamplemousse	Mousse de foie
Plat		Steack haché	Cordon bleu	Dos de colin beurre blanc		Nems au poulet	Pizza jambon fromage	Quiche au saumon
Légumes	FERIE	Pommes rissolées	Petits-pois carottes	Flan de courgettes	FERIE	Riz cantonais	Salade verte	Salade verte
Fromage			Fromage			Fromage		Fromage
Dessert		Fromage blanc confiture	Fruits	Glaces		Fruits	Semoule à la vanille	Eclairs
	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Concombres à la crème	Radis	Taboulé	Oeufs mimosas		
Plat	Gratin de coquillettes	Paupiette de veau	Chipolatas	Paëlla	Rôti de bœuf	Croque-monsieur		
Légumes	Salade verte	Ratatouille	Lentilles vertes		Haricots verts	Salade verte	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Liégeois	yaourt nature sucré	Salade de fruits	Beignet aux pommes	Gâteau basque	Fruits		

\*TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANCAISE

\* 20% des produits consommés sont issus de l'agriculture biologique

\* La majorité des produits consommés sont issus des circuits courts