





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 Avril au 03 mai	Saucisson sec Escalope de Volaille à la crème Champignons persillés Camembert Orange	Macédoine Sauté de bœuf Carottes vapeur Vache qui rit Compote de pommes		Betteraves mimosa Roti de porc feuilleté Flageolet Chanteneige Kiwi	Tomates vinaigrette Moules marinières Frites Chocolat liégeois
<b>Goûters</b>	Marbré chocolat / fruit	Pain / fromage		Yaourt nature / fruit	Compote / gâteau
Semaine du 06 au 10 Mai	Taboulé Œufs dur sauce au bleu Epinards à la crème Pomme	Concombres fromage blanc Cordon bleu Purée de pommes de terre Entremets pistache Ananas	VICTOIRE 1945 	Tarte aux légumes Salade verte Mini-babybel Salade de fruits	Salade composée Cabillaud meunière Trio de pâtes Fromage blanc Kiwi
<b>Goûters</b>	Far breton / fruit	Yaourt / gâteau		Pain / confiture	Quatre-quart / lait
Semaine du 13 au 17 Mai	Lentilles italienne Cuisse de poulet rôtie Haricots verts Yaourt aromatisé Banane	Carottes rapées Sauté de veau marengo Semoule Edam Poire	Chou-rouge vinaigrette Emincé de porc à la moutarde Quinoa Yaourt nature sucré	Champignons à la grecque Hoki beurre blanc Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat	Hachis parmentier Salade verte Yaourt Vanille "2 vaches" Petit beurre
<b>Goûters</b>	Compote / gâteau	Pain / fromage	Yaourt / fruit	Gâteau au yaourt / fruit	Pain / chocolat
Semaine du 20 au 24 Mai	Cheese-burger Frites Yaourt brassé aux fruits Poire au sirop	Farfales aux petits légumes Poisson pané Chou-fleur Crème de gruyère Fraises	Segments de pampleousse Filet de bœuf sauce au poivre Haricots blanc Pavé d'affinois Banane	Radis Emincé de volaille au citron Brocolis Emmental Riz au lait au chocolat	Salade coleslaw Quiche fromagère Salade verte Flan patissier
<b>Goûters</b>	Pain d'épices / lait	Gâteau au yaourt et citron	Pain / confiture	Yaourt / fruit	Compote / gâteau



Produit BIO  
Produit local  
Viande Française  
Fait maison  
Repas à thème



### INFORMATIONS :

- \* Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- \* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- \* Menus validés par une diététicienne.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.



T. BOISTARD