




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 Avril "Centre de Loisirs" Goûters	Saucisson sec Kefta de volailles Tagliatelles aux tomates Boursin Kiwi	Betteraves/maïs Pizza aux 3 fromages Salade verte Cœur coulant	Salade de chou, lardons/emmental Fileté de colin Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Poire	Concombres / Feta Rosbeef sauce poivre Flageolets Pont L'Eveque Purée de fruits	Terrine de lapin Sauté poulet miel/pain d'épices Pommes darphin Saint Paulin Orange
	Compote / gâteau	Yaourt à boire / gâteau	Yaourt / fruit	Compote / gâteau	Marbré chocolat / fruit
Semaine du 01 au 05 Mai	JOUR FÉRIÉ	Macédoine de légumes Jambon blanc Coquillettes Comté Nectarine	Laitue aux dés d'emmental Escalope de veau pané Salsifis sauté Camembert Pomme au four / glace vanille	Œufs mayonnaise Raviolis de légumes Fromage blanc Banane	" Indien " Raïta de concombres Sauté de porc à l'indienne Semoule parfumé Ananas caramélisé
Goûters		Brioche / confiture	Yaourt / fruit	Pain au chocolat / compote	Gâteau / yaourt à boire
Semaine du 08 au 12 Mai	JOUR FÉRIÉ	Champignons à la grecque Estouffade de bœuf Frites Babybel Melon	Avocat vinaigrette Gibele de porc Ecrasé de butternut P'tit Louis Crème aux œufs	Salade cœur de blé/feta/etc. Sauté de poulet basquaise Haricots verts vapeur Saint-Albray Fraises	Carottes vinaigrette Colin meunière / citron Riz au cury Petits suisses aux fruits Kiwi
Goûters		Pain au lait / chocolat	Moelleux au citron / yaourt	Pain / confiture	Gâteau / yaourt
Semaine du 15 au 19 Mai	Cœur de palmier au surimi Palette à la diable Poêlée pommes de terre gersoise Emmental Pomme "Verger de la Manse"	Salade Marco Polo Cabillaud beurre blanc Fondue de poireaux Rouy Ananas	Melon Bifteck Blé aux petits légumes Pik et croq Petit pot de glace	JOUR FÉRIÉ	FERMÉ
Goûters	Lait / céréales	Compote / quatre-quarts	Yaourt à boire / Gâteau		



Produit BIO
Produit local
Fait maison
Repas à thème
Menu Végétarien

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.
- * Toutes nos viandes sont d'origine Française à l'exception de l'agneau




Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.

T.BOISTARD