



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification					
Semaine du 03 au 07.05	salade de tomate fête carottes râpées tarte fromagère steak haché vbf pépète de poulet pizza pommes noisette piperade fromage fruit frais de saison beignet chocolat salade de fruits frais	Œufs mayonnaise salade de champignons taboulé émincé de dinde au curry côte de porc sauce champignon quiche Lorraine Riz écrasé de brocolis fromage fruit frais de saison ile flottante fromage blanc fraise	salade de betteraves parmesan tortis bolognaise salade verte mousse chocolat	Salade de pommes de terre océane melon radis beurre jambon braisé sauce madère cuisson de poulet rôtis aux herbes bruschetta au chèvre purée de pommes de terre poêlée de légumes de saison fromage fruit frais de saison chou pâtissier crème chocolat	Salade verte croustons et oignon frit terrine de campagne tartine au chèvre poisson frais du marché beignet de calmars sauce tartare croque blé à la tomate courgettes fromage fruit frais de saison fraise melba liégeois vanille
Goûters					
spécification				ascension	
Semaine du 10 au 14.05	Carottes à l'ail salade tomates concombres rosette Cordon bleu de volaille Saucisses grillées quiche fromage Petits pois Salade verte Fromage Fruits frais de saison entremet caramel beurre salé Ananas au sirop	Rillettes de sardines Melon salade croustons parmesan Escalope de porc marinée tex mex rôti de boeuf Pizza au thon frites haricots verts fromage Fruits frais de saison yaourt aux fruits Salade d'oranges	melon boulettes d'agneau kefta salade tomates oignon pommes de terre au four fromage fraises au sucre	ferié	
Goûters					
spécification					
Semaine du 17 au 21.05	Salade de pastèque Pincho au jambon concombre vinaigrette Brouillade d'œufs à l'espagnole lachis parmentier et petits légumes quiche fromage Purée de pommes de terre Salade verte Fromage Fruits frais de saison fromage blanc tartare de fraises liégeois vanille	Melon Saucisson à l'ail salade de tomates mozzarella omelette à l'aillet Émincé de porc au caramel tatine paysanne pommes sautées courgettes Fromage Fruits frais de saison Gâteau Basque artisanal Yaourt au lait entier	radis beurre cordon bleu petits pois carottes fromage fraises au sucre	rosette Salade grecque Pastèque escalope de poulet aux piquillos et à l'ail paupiette de veau pané fromager coeur de blé Haricots plats persillés Fromage compote de pommes spéculos Fruits frais de saison petits filou	Tomates au basilic Avocat mayonnaise rillettes moules marinière poisson meunière riz pilaf Gratin d'aubergines Fromage salade de fruits Fruits frais de saison yaourt au fruits
Goûters					
spécification	pentecôte				
Semaine du 24 au 28.05		Méli-mélo de légumes croquants Concombre à la menthe Rillettes de saumon fumé à l'orange Couscous poulet, merguez Calmars à l'armoricaine Semoule Légumes couscous Fromage Fruits frais de saison yaourt fruits mixé œufs au lait	salade de surimi merguez piperade pommes rosti beignet aux pommes	Animation créole Achards de légumes Acras de morue curry de lentilles corail coco Rougaille saucisses colombo de poulet Riz créole/lentilles Fromage Salade exotique tarte coco	oeufs mimosa Melon Tomates mozzarella poisson du marché Pépites de poulet sauce tartare Croissant jambon haricots beurre persillé Blé Fromage Aéré aux abricots muffins fruits rouge Fruits frais de saison
Goûters					
Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.					
	Produit Bio	Préparation maison à base de produits frais	Viande de boeuf D'origine française	Produits locaux	LE PRODUIT DU MOIS : Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!