





MAI





Semaine du 6 au 10 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mimosa F/SV	Tomates mozzarella F/SV	FÉRIÉ	
Dos de lieu à la crème citron S	Tarte provençale F/FM 		
Riz SV			
Pomme F	Abricots au sirop C		






Semaine du 13 au 17 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres à la crème F	Macédoine vinaigrette C	Radis/beurre F	Betteraves vinaigrette F
Saucisse F VPF	Poisson pané S	Coquillettes aux légumes et à la crème curry SV/F/FM 	Émincé de dinde F VVF
Lentilles SV	Courgettes à la tomate F		Épinards sauce béchamel F 
	Fromage F		
Tarte aux pommes F/FM	Banane F 	Yaourt aux fruits mixés F	Crème au chocolat P


Semaine du 20 au 24 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Carottes râpées F/FM 	Tomates vinaigrette F	Salade F 
	Dos de colin sauce crevette S	Pâtes à la carbonara et au fromage F ELBF 	Pilons de poulet S UE
	Haricots verts C		Frites F/FM 
	Fromage F		Yaourt nature F
	Kiwi F	Compote F/FM	Fruit frais F

Semaine du 27 au 31 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres vinaigrette F	Chou-rouge aux pommes F 	Haricots verts vinaigrette C	Pâté de foie/cornichons F VPF
Lieu S	Risotto de légumes F/FM	Steak haché S 	Cordon bleu S 
Petits pois/carottes C		Pennés au gruyère SV/F	Carottes Vichy F 
	Fromage F		
Gâteau au yaourt F/FM 	Ananas au sirop C	Melon F	Cocktail de fruits F/FM

VF Viande Française
UE Union Européenne
ELBF Elaborée en France
VPF Viande de Porc Français
VBF Viande Bovine Française
VVF Viande de Volaille Française

F Produit frais
S Produit surgelé
C Conserve
P Préparation
FM Fait Maison
SV Sous-vide
 Menu végétarien

Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.