



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



# Menu Choix

DU 22/05/2017 AU 26/05/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	Radis beurre  Pastèque	Melon  Carottes rapées au citron	Salade de riz  Salade d'ébly	Jour férié	Pont ascension
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	Aiguillette de poulet au jus Poisson meunière	Coquillettes au jambon*(plat complet) Steak haché de thon milanaise	Escalope viennoise  Galette de soja aux épinards et emmental	Jour férié	Pont ascension
 <b>LÉGUMES</b>	Jardinière de légumes	Coquillettes	Chou-fleur en gratin	Jour férié	Pont ascension
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Tome blanche à la coupe Pate lisse	Yaourt nature  Saint moret	Fraidou  Château Peyssac à la coupe	Jour férié	Pont ascension
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Fruit (selon arrivage)  Kiwi	Compote pomme  Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat  Liégeois maestro vanille	Jour férié	Pont ascension

