



	DU 29 AVRIL au 03 MAI	DU 06 au 10 MAI	DU 13 au 17 MAI	DU 20 au 24 MAI
LUNDI	Oeuf dur mayonnaise Jambon à l'os sauce forestière Ratatouille et pommes de terre Edam Fruit de saison	Salade de betteraves mimolette Chipolatas Chou-fleur sauce aurore Brownie chocolat	Tranche de surimi mayonnaise Steak haché sauce barbecue Coquillettes Emmental Compote Biscuit	Céleri mayonnaise Poisson meunière Riz Liégeois vanille
MARDI	1/2 Pamplemousse Sauté de bœuf Semoule Yaourt	Salade coleslaw Saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Pizza Jambon blanc Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de bœuf Légumes de Tajine et pommes de terre Crème dessert vanille
MERCREDI			Salade de pâtes Poulet aigre-douce Haricots beurre et tomates provençales Gouda Fruit de saison	Salade verte mozzarella Boulettes d'agneau aux poivrons Céréales gourmandes
JEUDI	Terrine de campagne Sauté de poulet basquaise Poêlée de légumes Brie Banane	Tomates et billes de mozzarella Lasagnes maison (viande bio) Glace Sunday	Salade verte aux noix et raisins secs Rôti de veau sauce forestière Frites Flan au caramel	Feuilleté Hot-Dog Sauté de porc Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison
VENDREDI	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz Crème dessert	Salade de riz au thon Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit de saison	Concombre au fromage blanc Dos de lieu sauce au beurre blanc Semoule Eclair au chocolat	Courgettes râpées et dés de chèvre Hachis parmentier (viande bio) Salade Glace



Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.