

MAI 2019

		MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
		FÉRIÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE PALETTE A LA PROVENCEALE LENTILLES / CAROTTES BIO CANTADOU TARTE AUX POMMES BIO POISSON A LA CREME	SALADE DE TOMATES BASILIC FILET DE POISSON SAUCE SAFRAN BOULGOUR / RATATOUILLE CARRE FRAIS FLAN AU CHOCOLAT
LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
MELON SAUTE DE VEAU AU CURRY GRATIN DAUPHINOIS EDAM COMPOTE POMMES LITCHIS CUBES DE SAUMON A LA CREME	ROSETTE (Thon mayonnaise) POULET ROTI BATONNIERE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS	FÉRIÉ	COLESLAW FILET DE COLIN CREME CHAMPIGNONS RIZ CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES STEAK HACHE PAIN HAMBURGER PUREE D'ARTICHAUT S TOASTINETTE CREPE AU SUCRE STEAK FROMAGER
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
RADIS BEURRE SAUTE DE PORC PAYSAN GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COQUE DANETTE VANILLE COLIN A LA CREME	SALADE DE LAITUE TOMATES FARCIES RIZ PETIT MOULE FRUIT DE SAISON RAVIOLIS AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU JUS POMMES MOUSSELINE TOMME NOIRE ILE FLOTTANTE BLANQUETTE DE POISSON	CELERI REMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES EDAM COMPOTE POMME MANGUE GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE	CONCOMBRE A LA CREME POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON BLE FROMAGE FERMIER D'ELVANGE COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
SALADE DE MACEDOINE ROTI DE BŒUF FORESTIER PATATES DOUCES ET CAROTTES RONDELET FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGER	SALADE NANTAISE* CORDON BLEU DE DINDE PUREE DE POTIRON YAOURT BIO FRUIT DE SAISON TARTE THON TOMATE	SALADE COMPOSEE A LA TOMATE BLANQUETTE DE VOLAILLE BOULGOUR MUNSTER FRUIT DE SAISON TORTILLAS	HARICOTS VERTS EN SALADE PAELLA AU POISSON RIZ KIRI ROULE AU CHOCOLAT (POUR ANNIVERSAIRE)	SALADE AMERICAINE* EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS PATES COMTE FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGER
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
MELON RONDO DE POISSON A LA TOMATE PETITS POIS AU JUS GALETTE PETIT BEURRE FROMAGE BLANC BIO	PAMPLEMOUSSE FILET DE POULET BISTRO SEMOULE / CAROTTES MUNSTER A LA COUPE COMPOTE POMME GRENADINE GALETTE DE POIS ET LEGUMES PAIN AUX CEREALES	MINISTRONE SAUTE DE PORC TZIGANE GRATIN DE CHOU-FLEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON OMELETTE AU FROMAGE	FÉRIÉ	RADIS BEURRE RAVIOLIS AU FROMAGE ST MORET CREME DESSERT CHOCO BIO

RESPONSABLE RESTAURATION

WAGNER DOMINIQUE  
DIETETICIENNE

BRIGITTE MARCHON

\*Salade Nantaise: mâche betterave rouge rapée

\*Salade Américaine: Scarole, maïs doux, choux, carottes