

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du #REF! au #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!
Du 2-mai au 6-mai	Potage carottes / porc Mâche aux croutons Rougail saucisse Riz créole Ananas	Potage Betterave / bœuf Salade de maïs Bœuf haché Spirale Trois Couleurs BIO Salade de Fruits frais	Potage h.verts / veau Tomates cerises Yassa Sénégalais Dambou aux épinards Kiwi	Potage Potiron / poulet Asperge Cabillaud Sauce Citron Riz pilaf Pomme	Potage Epinard / dinde Artichauts et tomates confites Escalope de Dinde Milanaise Conchiglionnis farçis Compote Framboise
Du 9-mai au 13-mai	Potage poireaux / bœuf Concombre BIO Sauté de Canard Pommes Salardaises Pomme bio	Potage navet / Veau Salade de PDT Escalope de veau Epinards Mornay Fraises	Potage épinards / poulet Cœur de laitue Filet de Poulet Coquillettes semi complète Bio Pomelos Bio	Potage h.vert / Rôti porc Poireaux fromage blanc Rôti de porc Haricots blanc Compote	Potage Epinard / dinde Concombre BIO Saumon/ cabillaud Polenta Salade de fruits frais
Du 16-mai au 20-mai	Potage carottes / Steak Avocat Steack haché Haricots verts à l'ail Riz au lait Fermier	Potage betterave / veau Salade iceberg et tomate Merlu aux agrumes Semoule Velouté " Cazaubon "	Potage h.verts / bœuf Salade de jeunes pousses Rôti de bœuf Pomme vapeur Orange	Potage bébé potiron / porc Radis bio Tomates farcies Tagliatelles à la crème Pêche au sirop	Potage salade verte / jambon Haricots blancs Picoussels aveyronnais Poêlée de légumes Bio Framboises
Du 23-mai au 27-mai	Potage poireaux / bœuf Betterave en salade Carbonade Flamande Choux fleur rôti Segment orange et pomelos	Potage h.verts / poulet Carottes râpées bio Filet de poulet Pommes dauphines Abricot au sirop	Potage épinards / Porc Pois chiches Veau et petit pois Carottes oranges et jaunes Melon	Jeudi de l'ascension	0 0 Pont de 0 l'ascension

Tous les jours le Pain est à base de farine BIO

Les menus sont validés par une diététicienne.Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel**Origines des Viandes Bovines**

Nées, Elevées, Abattues en France L'origine précise sera affichée sur les menus du jour

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Produit de saison

Produit Locaux



Fait maison

Bleu Blanc Cœur

ALLERGENES

GL : gluten	CR : crustacés
AR : arachides	MO : mollusques
FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites