Menu de mai 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1er **FÉRIÉ**	**2** Salade de tomates **Boulettes de bœuf provençale** Spaghetti Kiri® Fruit de saison	**3** Flammekueche Émincé de porc Haricots verts Plateau de fromages Fruit de saison	**4** Salade verte **Cuisse de poulet** **Épinards hachés** Choux à la crème	**5** Carottes râpées Dos de cabillaud au court-bouillon Riz pilaf **Tomette demi-sec** Fruit de saison
8 **FÉRIÉ**	**9** Croisillon Dubarry **Sauté de porc** Lentilles **Fromage blanc** Fruit de saison	**10** Quiche lorraine Saucisse Purée de brocolis Glace	**11** Salade niçoise Rôti de dindonneau Flageolets Crème dessert Biscuit	**12** Salade paysanne Filet meunière Haricots beurre Bûche du Pilat Fruit de saison
15 Allumette au fromage Haché de veau **Trio de légumes** Brie Fruit de saison	**16** **Menu végétarien** Salade tortis Pané de blé épinards Comté Fruit de saison	**17** Radis/beurre Steak de jambon Coquillettes Yaourt rigolo Fruit de saison	**18** Salade mimosa Escalope de dinde viennoise Poêlée bretonne Mousse au chocolat Biscuit	**19** Salade midinette Riz à l'espagnole Tomme grise Fruit de saison
22 Betteraves en salade **Bourguignon** Coquillettes **Yaourt** Biscuit	**23** Céleri rèmoulade **Crépinette** **Pommes vapeur** **Bûchette demi-frais** **Compote de pommes**	**24** Tomate à la Russe Blanc de poulet à la crème/riz Yoco fruit Biscuit	**25** **FÉRIÉ**	**26** **PONT**
29 Salade de tomates Steak haché Petits pois Comté Fruit de saison	**30** Salade tortis Chili con carne Camembert Fruit de saison	**31** Salade composée Pizza Plateau de fromages Fruit de saison		

Les documents concernant l'origine des viandes sont consultables sur les lieux de restauration

■ **Produit issu de l'agriculture biologique** ■ **Produit du terroir- producteurs locaux**

Sancé