













lun 11 mai	mar 12 mai	jeu 14 mai	ven 15 mai
 Carottes râpées	Saucisson à l'ail	<i>PONT DE L'ASCENSION</i>	
Cordon bleu de volaille	Tajine de poulet aux abricots		
Petits pois	Semoule		
Croc'Lait	 Brie		
Liégeois vanille	Fruit 		

LE MEXIQUE

lun 18 mai	mar 19 mai		ven 22 mai
Piémontaise	Haricots verts vinaigrette		Salade de blé, jambon, emmental
Paupiette de veau marengo	Escalope de volaille à la crème		Poisson pané quartier citron
Ratatouille	Coquillettes		Gratin de brocolis
 Bûche mélange	Carré Président		Yaourt nature
Compote Pommes	Flan caramel		Fruit 


lun 25 mai	 mar 26 mai	jeu 28 mai	ven 29 mai
<i>FÉRIÉ</i>	 Pâté de campagne cornichon	Macédoine mayonnaise 	Concombre au fromage blanc
	Poulet aux herbes	Jambon grillé	Dos de colin sauce aurore
	Carottes persillées	Lentilles	Pommes vapeur
	Fromage bio	 St Nectaire	 Entremet lacté maison
	Fruit	Fruit 	Boudoir 

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FACON TRADITIONNELLE ET
PATISSERIES MAISON

 NOUVEAUTÉS

 CRUDITÉS DE SAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**