



Menu : STANDARD - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 20 Mai	Ma. 21 Mai	Merc. 22 Mai	J. 23 Mai	V. 24 Mai
Concombre vinaigrette	Radis au beurre	Batavia	Tomate et maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon
Quenelles de brochet	Sauté de poulet en sauce	Tomate farcie	Chipolatas	Croq'fromage
Riz	Ebly Pilaf	Quinoa	Flageolet	Haricots beurre
Brie à la coupe	Kiri	Yaourt nature sucré Bio	Emmental	Camembert
Compote de fraise	Crème vanille	Beignet	Flanby au caramel	Fruit frais

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



Menu : SANS PORC - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 20 Mai	Ma. 21 Mai	Merc. 22 Mai	J. 23 Mai	V. 24 Mai
Concombre vinaigrette	Radis au beurre	Batavia	Tomate et maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon
Quenelles de brochet	Sauté de poulet en sauce	Tomate farcie	Saucisse veggie	Croq'fromage
Riz	Ebly Pilaf	Quinoa	Flageolet	Haricots beurre
Brie à la coupe	Kiri	Yaourt nature sucré Bio	Emmental	Camembert
Compote de fraise	Crème vanille	Beignet	Flanby au caramel	Fruit frais

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



Menu : SANS VIANDE - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 20 Mai	Ma. 21 Mai	Merc. 22 Mai	J. 23 Mai	V. 24 Mai
Concombre vinaigrette	Radis au beurre	Batavia	Tomate et maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon
Quenelles de brochet	Omelette	Tomate farcie veggie	Saucisse veggie	Croq'fromage
Riz	Ebly Pilaf	Quinoa	Flageolet	Haricots beurre
Brie à la coupe	Kiri	Yaourt nature sucré Bio	Emmental	Camembert
Compote de fraise	Crème vanille	Beignet	Flanby au caramel	Fruit frais

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !