



Menu : STANDARD - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 06 Mai	Ma. 07 Mai	Merc. 08 Mai	J. 09 Mai	V. 10 Mai
Duo segments pamplemousse et mandarine	Taboulé	Salade de perles marines	Salade de riz niçois	Coleslaw
Rôti de dinde en sauce	Filet de lieu en sauce	Normandin de veau sauce vin rouge	Pavé de poisson Bordelaise	Sauté de boeuf provençale
Petits pois au jus CE2	Purée de légumes	Carotte au jus	Haricot vert CE2	Boulgour
Bleu	Vache qui rit	Chèvre	Tomme noire	Saint Paulin
Yaourt aromatisé	Banane Bio	Paris-Brest	Pomme	Liégeois vanille caramel

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



Menu : SANS PORC - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 06 Mai	Ma. 07 Mai	Merc. 08 Mai	J. 09 Mai	V. 10 Mai
Duo segments pamplemousse et mandarine	Taboulé	Salade de perles marines	Salade de riz niçois	Coleslaw
Rôti de dinde en sauce	Filet de lieu en sauce	Normandin de veau sauce vin rouge	Pavé de poisson Bordelaise	Sauté de boeuf provençale
Petits pois au jus CE2	Purée de légumes	Carotte au jus	Haricot vert CE2	Boulgour
Bleu	Vache qui rit	Chèvre	Tomme noire	Saint Paulin
Yaourt aromatisé	Banane Bio	Paris-Brest	Pomme	Liégeois vanille caramel

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



Menu : SANS VIANDE - Texture Normale - Menu A

midi				
L. 06 Mai	Ma. 07 Mai	Merc. 08 Mai	J. 09 Mai	V. 10 Mai
Duo segments pamplemousse et mandarine	Taboulé	Salade de perles marines	Salade de riz niçois	Coleslaw
Steak veggie	Filet de lieu en sauce	Quenelle	Pavé de poisson Bordelaise	Saucisse veggie
Petits pois au jus CE2	Purée de légumes	Carotte au jus	Haricot vert CE2	Boulgour
Bleu	Vache qui rit	Chèvre	Tomme noire	Saint Paulin
Yaourt aromatisé	Banane Bio	Paris-Brest	Pomme	Liégeois vanille caramel

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