



































 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
DU 21/05/2018 AU 25/05/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	1 Lundi de Pentecôte 2 3	 Melon  Demi pamplemousse	 Salade des Incas 	 Salade multi-feuille  Achard de légumes 	 Pastèque  Radis beurre
 PLATS	1 Lundi de Pentecôte 2 3	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	 Chili con carne (plat complet)   Filet de poisson à la crème d'avocat 	 Cervelas obernois*  Aiguillettes colin façon fisch & chips	 Brochette de poisson  Roti de boeuf froid 
 Accompagnement	Lundi de Pentecôte		Blé à la mexicaine  	Gratin dauphinois 	Ratatouille camarguaise 
 LAITAGES	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Yaourt nature Petit louis tartine	Crème onctueuse des mayas à l'ananas  Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé Carré ligeuil à la coupe	Brie à la coupe Tartare
 DESSERTS	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Compote pomme Cocktail de fruits au sirop	 Biscuit aux amandes effilées   Pour tous les anniversaires du mois	Cerises (sous réserve) Banane	Glace batonnet à la vanille Gâteau de semoule 