

Menus Grands	Du 4 au 8 mai	Du 11 au 15 mai	Du 18 au 22 mai	Du 25 au 29mai
Lundi	Macédoine de légumes Sauté de veau <b>Sans viande : galette de seitan</b> Carottes Fromage Fruit local ou BIO	Crudité du moment local ou BIO Steak haché de veau sauce tomate <b>Sans viande : égrené végétal sauce tomates</b> Pâtes + râpé Fromage blanc Fruit local ou BIO	Crudité du moment local ou BIO Côte de porc <b>Sans viande : omelette</b> Haricots verts Petits suisses natures Fruit local ou BIO	<b>FÉRIÉ</b>
Mardi	Batavia Saucisses au porc du Ventoux <b>Sans viande : filet de poisson</b> Purée Yaourt nature Compote	Concombre à la Bulgare poisson en sauce Boulgour Fromage Fruit local ou ou BIO	Feuilleté au fromage Goulash de bœuf <b>Sans viande : filet de poisson</b> Brocolis Fromage Fruit local ou BIO	Salade de maïs Paupiettes de poulet <b>Sans viande : poisson pané</b> Haricots plats Fromage blanc Compote
Mercredi	Taboulé Escalope de dinde au jus <b>Sans viande : omelette</b> Gratin de choux-fleurs + râpé Fromage Fruit local ou BIO	Crudité du moment local ou BIO Omelette Epinards hachés Fromage Compote	Macédoine de légumes Hachis parmentier de canard <b>Sans viande : galette fromagère et sa purée</b> Yaourt nature Fruit local ou BIO	Betteraves rouges Blanquette de veau <b>Sans viande : quenelles</b> Riz Fromage Fruit local ou BIO
Jeudi	Betteraves rouges Pâtes mexicaines Filet de poisson Fromage Fruit local ou BIO	<b>FÉRIÉ</b>	Crudité du moment local ou BIO Lasagnes végétales Filet de poulet Fromage Compote	Batavia + dés de fromage Poisson en sauce Courgettes sautées Fromage Fruit local ou BIO
Vendredi	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PONT</b>	Betteraves rouges Poisson en sauce Petit épeautre Fromage Fruit local ou BIO	Crudité du moment local ou BIO Omelette Petits pois Yaourt nature Compote