

- MENU DE MAI 2017 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 mai 2017	2 mai 2017	4 mai 2017	5 mai 2017
	Concombres en salade	Salade brocolis	Carottes râpées
	Rôti de porc et purée 3 légumes	Sauté de poulet au curry	Filet de cabillaud - Ebly - beurre citronné
	Fromage	Pommes de terre vapeur	Fromage blanc bio
	Cocktail de fruits	Fruits	Gâteaux secs
8 mai 2017	9 mai 2017	11 mai 2017	12 mai 2017
	Salade de tomates	Salade verte	Betteraves rouges
FERIE	Sauté d'agneau à la coriandre	Escalope de veau hachée et carottes	Brandade de morue
	Poêlée de légumes	Fromage	Fromage
	Pâtisserie	Fruits	Glace
15 mai 2017	14 mai 2017	16 mai 2017	17 mai 2017
Saucisson sec	Salade verte avec dés de fromage	Radis beurre	Couscous et ses légumes
Pizza maison - Salade verte	Œufs durs sauce tomate	Chipolatas	Semoule
Fromage	Riz	Mogettes	Petits suisses
Compote	Fraise	Yaourt bio	Fruits
22 mai 2017	23-mai-17	lundi 29 mai 2017	mardi 30 mai 2017
Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Salade de tomates	Melon
Rôti de dindonneau	Boulettes de bœuf	Brochettes de dinde	Steacks hachés de bœuf et haricots verts
Julienne de légumes	Pâtes	Gratin de choux fleur	Fromage
Fruits	Entremet maison	Yaourt bio	Fraises

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale