



Menus* du 17 au 21 Mai 2021

*Des modifications contextuelles peuvent être apportées

S3	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 17	Lait Café Chocolat	Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse bio Lentilles bio Fromage AOP Banane bio	Pastèque Steak haché Tagliatelles Yaourt aux fruits bio Pomme locale au four
Mardi 18	 Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Melon ou tomate mozzarella Calamars à l'armoricaine Purée fraîche de patate locale Fromage AOC Viennois	Salade de quinoa aux légumes Roti de porc Printanière de légumes Fromage AOP Ananas bio
Mercredi 19	 Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Bruschetta de légumes maison Sauté de dinde à l'ancienne Carottes bio Faisselle Kiwi bio	Avocat bio Poisson à la bordelaise Boulgour Fromage AOC Flan nappé de caramel
Jeudi 20	 Compote Miel Céréales Yaourt	Menu africain Taboulé Poulet directeur général Riz aux bananes plantin Fromage Salade de fruits sénégalaise	Feuilleté chèvre Brochette de dinde à la provençale Haricots verts bio Entremet café Palmier
Vendredi 21	 Bread and butter	Salade de riz végétarien Gnocchi au pesto Poêlée méridionale Fromage AOP Fraises locales à la menthe fraîche	

La Gestionnaire
Isabelle BROCH

Le Principal
Olivier ZANIN