

Fête du travail

lundi 1 mai	mardi 2 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Haricots verts en salade Sauté de volaille à l'oseille Riz LABEL Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Quiche aux légumes d'été et Brie Salade verte Yaourt aromatisé Semoule au lait caramel	Macédoine aux oeufs durs Poisson LABEL à la crème Pâtes Fromage Fruit de saison

Victoire 1945

lundi 8 mai	mardi 9 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Salade de pommes de terre Clafoutis à la ratatouille et féta Salade verte Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges à l'échalote Sauté de bœuf aux olives Riz LABEL Fromage Fruit de saison	Courgette râpée vinaigrette Poisson LABEL crème de poivron Haricots plats Suisses Beignet au chocolat

Italie



Ascension

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Rillettes de porc et cornichons Sauté de poulet au bleu Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de tomates-mozzarella Escalope de dinde à la milanaise Gratin d'aubergines et courgettes parmesanes Fromage Tiramisu		

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Salade de riz LABEL Emincé de porc Ratatouille Yaourt LABEL LOCAL Banane LABEL	Chou râpé aux lardons Escalope de dinde aux herbes de Provence Pommes vapeur Fromage Crème dessert au chocolat	Melon Quenelles gratinées sauce aurore Semoule Fromage Abricots au sirop	Carottes râpées vinaigrette Calamars à la romaine et citron Haricots verts Fromage Quatre quarts

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).



Certains produits labellisés sont également d'origine locale.



100% de la viande est d'origine française.



Végétarien



Repas à thème



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.