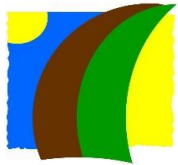


Menu végétarien

LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	MERCREDI 05 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
Pâté en croûte	Tomates mozzarella	Terrine de poisson	Radis	Salade de pâtes provençale
Paupiettes de lapin	Nuggets de blé	Escalope de volaille à la crème	Knacks de volaille	Brandade de poisson
Macaronis	Petits pois carottes	Haricots verts	Pommes noisette	Salade verte
Port Salut	Tarte pomme rhubarbe	Brie	Emmental	Leerdammer
Fromage blanc		Mangue	Pomme	Crème dessert
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
Salade de la Nouvelle-Orléans	Salade de riz	Quiche aux légumes	PONT DE L'ASCENSION	
Crunchy de poulet sauce barbecue	Croq végétal au fromage	Poulet rôti		
Purée de patates douces	Poêlée méridionale	Rôstis de légumes		
Cheddar 	Kiwi	Coulommiers		
Donut's au chocolat		Banane		
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
Quiche au fromage	Concombres à la crème	Cake au thon	Nems au poulet	Taboulé
Spaghettis à la bolognaise	Pané de blé emmental	Côte de porc charcutière	Jambon blanc	Pépites de poisson
	Poêlée bretonne	Flan de courgettes	Coquillettes	Purée de cèleri
Compote	Beignet aux pommes	Ile flottante	Brie	Saint-Nectaire
			Fraises	Yaourt aromatisé
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
PENTECÔTE	Salade de lentilles	Salade de choux emmental	Macédoine de légumes	Salade d'endives
	Lasagnes de légumes	Tajine de volaille	Steak haché	Poisson pané
	Salade verte	Légumes	Rôstis de pommes de terre	Poêlée camarguaise
	Vache qui rit	Flan	Emmental	Babybel
	Tarte aux pommes		Fruits au sirop	Liégeois



Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées