



# MAI 2018

## Menus

RESTAURANT

Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<b>Férié</b>	Laitue romaine Rosbeef forestier <b>Brocolis BIO</b> Fromage ind. orange	Salade de chou Saucisse Frites Brie Glace	Tomate fêta Chili végétarien <b>Céréales gourmandes BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> biscuit

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Haricots verts Pâtes à la bolognaise <b>Lait BIO</b> <b>Kiwi BIO</b>	<b>Férié</b>	Salade jardin Croque monsieur Saint Paulin <b>Pomme BIO</b>	<b>Férié</b>	Salade verte Brandade de poisson Mimolette <b>Compote BIO</b>

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de maïs Cordon bleu <b>Epinards BIO</b> Saint Paulin <b>Poire BIO</b>	Céleri rémoulade Veau aux olives <b>Riz BIO</b> Fromage ind. Melon	<b>Orange BIO</b> Couscous de la mer Yaourts aux fruits	Concombres Escalope à la crème Jardinière Bûche du Pilat Cocktail de fruits	Tomates/ chou blanc Salade de pommes de terre Colin à l'aioli Fromage blanc Eclair au chocolat

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Férié</b>	Salade grecque à la fêta Paupiette Haricots beurre à la Toscane Fromage indi. Ananas	Radis beurre 1/2 sel Pilon de poulet Taboulé Île flottante	Pamplemousse Emincés de boeuf <b>Pâtes BIO aux légumes</b> <b>Camembert BIO</b> Flan nappé	Tomates basilic Cabillaud <b>Choux-fleurs BIO</b> <b>Lait BIO</b> Paris-Brest

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31
Salade mexicaine <b>Omelette BIO</b> Courgette provençale Saint Nectaire Nectarine	Melon Sauté d'agneau Blé aux légumes <b>Yaourt BIO</b> Biscuit	Pain/thon/tomate/mayonnaise Chips Fromage indi. Fruit/biscuit	Salade de soja Emincés de dinde Riz cantonnais Gouda Pastèque



**Origines des viandes : France et U.E**

**Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).**

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.