



# Menus du 13 au 17 Mai 2024



	<b>Lundi 13 Mai</b>	<b>Mardi 14 Mai- menu 505</b>	<b>Jeudi 16 Mai- menu 501</b>	<b>Vendredi 17 Mai</b>
<b>Entrée</b>	ŒUFS DURS EN CHIFFONNADE MAQUEREAUX MOUTARDE	TABOULE MAISON <b>SALADE DE PÂTES BIO</b>	SALADE D'ENDIVES, SAUMON FUME CAROTTES BIO ECHALOTES VINAIGRETTE	AVOCAT AU THON <b>POMELOS</b>
<b>Plat</b>	POISSON BEURRE D'AIL NOIR FILET MEUNIÈRE	BLANQUETTE DE VOLAILLE BROCHETTE DINDE PAPRIKA	SAUTE DE PORC MOUTARDE JAMBON GRILL SAUCE PORTO	<b>BŒUF BIO BOURGUIGNON</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>
<b>Garniture</b>	FLAGEOLETS PETITS POIS	<b>POÊLÉE DE LEGUMES BIO</b> <b>COURGETTES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO</b>	POMMES DE TERRE EPICEES <b>RIZ BLANC BIO</b>
<b>Produit laitier</b>	FROMAGE	CREME BRULEE SPECULOS <b>ENTREMET BIO</b>	CANTAL CAMEMBERT	<b>YAOURT BIO</b> FROMAGE BLANC LOCAL
<b>Dessert</b>	FRUITS	<b>FRUITS BIO</b>	GÂTEAU AU CARAMEL GÂTEAU FRAISE CHOCOLAT CHARLOTTE COCO/ANANAS	CRUMBLE FRUITS ROUGES <b>POMMES BIO AU FOUR MIEL LOCAL</b> POIRE AU SIROP CARAMEL MAISON

V=Végétarien

N=Nouveauté

BBC=Bleu Blanc Cœur

BIO= vert

**NB:** Le service restauration se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou les circonstances particulières de variation d'effectifs. Les menus sont susceptibles de contenir des allergènes.

