

MENU DU MOIS DE MAI 2013

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 Avril au 3 Mai	Radis /beurre Boulettes de bœuf Charolais à l'Orientale Riz Pointe de Brie Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves rouges Omelette aux herbes Tortis/ Ratatouille Fromage blanc sucré Fruit de saison	FERIE	Friands au fromage Emincé de dinde sauce pomme cannelle Carottes Petits suisses naturels Fruit annuel	Salade de tomates vinaigrette au basilic  Chipolatas Purée de haricots verts Samos Pêches au sirop
Du 6 Mai au 10 Mai	Saucisson sec/beurre Steak haché de poulet sauce aux hortillons (Sauce à l'oseille) Petits pois Camembert Fruit de saison	Pamplemousse Cheeseburger Frites Yaourt aromatisé Cookie	FERIE	FERIE	PONT
Du 13 Mai Au 17 Mai	Duo de chou en mayonnaise Sauté de porc sauce aigre douce Haricots beurre Edam Eclair au chocolat	Macédoine mayonnaise Chipolatas Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit annuel	/	Salade de tomates Rôti de boeuf au jus Courgettes/pâtes Saint Paulin Dessert de pommes (Compote)	MARSEILLE  Crudités, sauce rouille (bâtonnets de carottes et concombres) Pavé de colin sauce marseillaise Pommes de terre sauce marseillaise et croûtons Fraîcheur de cassis (Fromage blanc, fraises, sirop de cassis)
Du 20 Mai Au 24 Mai	FERIE	Salade de betteraves Emincé de bœuf tomate/olive Jardinière de légumes Coulommiers Fruit de saison	salade de tomates Escalope Viennoise Tortis tricolores au pesto rouge Mimolette Dessert de pomme/pêche (Compote)	Radis/beurre Jambon blanc Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Cake au citron maison	Salade Iceberg vinaigrette huile d'olive/citron Lasagnes au saumon Plat complet Vache qui rit Crème vanille
Du 27 Mai Au 31 Mai	Taboulé maison Sauté de bœuf printanier Gratin de céleri Cantafrais Pastèque	Pâté mousse de foie/cornichon Brandade de poisson Plat complet Yaourt aromatisé Melon Charentais	/	Le printemps : l'épinard  salade de concombre, fêta et épinards sauce fromage blanc ciboulette Cordon Bleu Farfallines Six de Savoie Fruit rouge	Tranche de Pastèque Pavé de lieu sauce Dieppoise Riz Flan au chocolat et ses boudoirs

Légende :

 Vinaigrette maison

 Les produits de saison : l'épinards au printemps