



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 4 au 8 Mai

# VACANCES

Du 11 au 15 Mai

Du 18 au 22 Mai

Du 25 au 29 Mai

<p>Champignons au persil</p> <p>Mijoté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Coquillettes au pesto rouge</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Animation Chevalier et Princesse</u></p> <p><i>Pink princesse</i></p> <p><i>Chevaliers de la table ronde</i></p> <p><i>Carottes et fèves à la Française</i></p> <p><i>Chantaillou</i></p> <p><i>Gâteau aux pommes</i></p>	<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
<p>Radis roses / beurre</p> <p>Emincé de dinde saveur kebab</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombre sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Pavé de merlu sauce au basilic</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Roti de boeuf</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit exotique</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc aux petits oignons</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert caramel</p>
<p>FERIE</p>	<p>Salade de betterave rouge</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>Bûche mi chèvre</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Spaghetti à la Carbonara</p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruits rouges</p>	<p><u>"Les petits desserts gourmands"</u></p> <p>Salade de tomate, maïs et concombre</p> <p>Dés de poisson sauce champignon</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Clafoutis pêches-pistaches</p>



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

