













Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !






	Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Entrées	Macédoine de légumes 9 10 Salade verte ☺ Nems 5 11 13	Rosette Carottes râpées ☺ Salade de haricots rouges ☺ Salade verte ☺	Pizza 5 6	Salade d'endives vinaigrette ☺ Jambon blanc Salade de lentilles ☺	
Plats principaux et garnitures	Escalope de porc grillée  Fricadelle de bœuf à la sauce forestière 6 Poêlée de légumes verts Riz pilaf	Rôti de veau au jus  ☺ Nuggets de poisson 4 5 6 9 11 Chou-fleur  6 Pennes au beurre	Steak haché à la sauce provençale  2 5 6 Pommes de terre röstis Endives braisées 6	Pilon de poulet aux herbes Paleron de bœuf braisé au vin rouge et aux épices  ☺ Haricots verts persillés  Frites	
Laitages et desserts	Emmental  6 Yaourt nature sucré  ☺ 6 Compote de pommes  6 Fruits de saison	Goudoulet de vache  6 Fruits au sirop Cookies au chocolat 5 6 10 13	Plateau de fromage 6 Ile flottante 6 10	Kiri 6 Yaourt velouté  ☺ 6 Compote de pommes  6 Fruits de saison	



Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

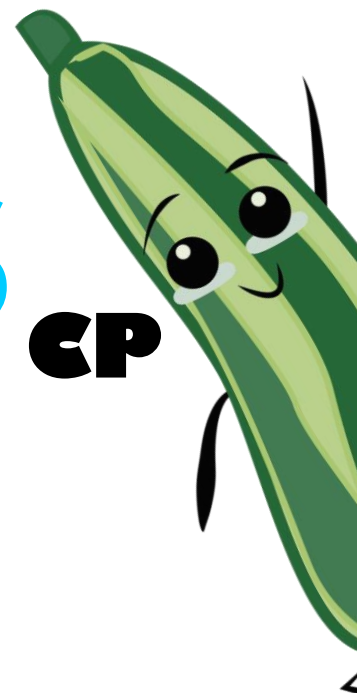


	Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai
Entrées	Terrine de légumes 2 6 10	Salade verte ☺	Céleri rémoulade 2 9 11
Plats principaux et garnitures	Calamar à la romaine 1 5 6 10 Semoule 5 Julienne de légumes 	Feuilleté bande jambon emmental 5 6 10 Courgettes sautées 	Pâtes carbonara ☺ 5 6 10 Tomates provençales 5
Laitages et desserts	Camembert 6 Crème caramel 6	Faisselle de vache  6 Chou chantilly ☺ 5 6 10	Tomette de brebis  6 Gaufre bruxelloise 5 6 10



Menus

Maternelle et CP







<u>LUNDI</u> <u>4 MAI</u>	<u>MARDI</u> <u>5 MAI</u>	<u>JEUDI</u> <u>7 MAI</u>	<u> VENDREDI</u> <u>8 MAI</u>
Macédoine de légumes 9 10 Fricadelle de bœuf à la sauce forestière 6 Riz pilaf Yaourt nature sucré 6 Fruits au sirop	Carottes râpées Rôti de veau au jus Chou-fleur 6 Goudoulet de vache 6 Cookies au chocolat 5 6 10 13	Salade verte Pilet de poulet aux herbes Frites Kiri 6 Fruits de saison	



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.