

# MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI 18 MAI

Taboulet aux légumes\* / Pommes de terre en salade\*

-

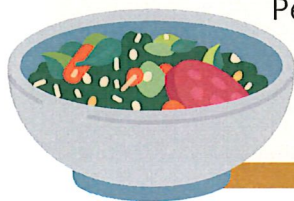
Sauté de canard aux olives\* / Filet de lieu rôti\*

Petit pois et carottes\* / Navet boul d'or rôti au miel\*

-

Yaourt velouté aux fruits (local, bio)

Fruits (Fraises / Oranges / Kiwi)



## MARDI 19 MAI

Champignons à la grecque / Salade batavia, dès de fromage et croutons

-

Poisson meunière / Calamar à la romaine

Potatoes\* / Haricots beurre

-

Fromage à la coupe (Brie / Comté)

Abricots rôtis\* / Pêche au sirop



## JEUDI 21 MAI

Carottes râpées\* / Céleri râpé\*

-

Rôti de porc sauce forestière\* / Colin à la moutarde\*

Riz pilaf\* / Carottes braisées au cumin\*

-

Barres glacées (Snickers/Marx/Twix)

Biscuits / Fruits du moment



## VENDREDI 22 MAI

Lentilles verte\* (locale) et oeuf poché / Oeuf dur mayonnaise

-

Pâtes coquillages (local : Mon Voison) / Pommes de terre grenailles

Ratatouille\* / Salade verte

-

Liégeois au chocolat / Liégeois à la vanille

Fruits (Abricots / Pommes / Poires)



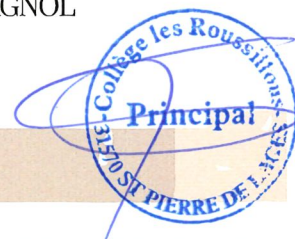
**VÉGÉTARIEN!**

L'ADJOINTE-GESTIONNAIRE

C. VALLUY

LE PRINCIAL

D. SPAGNOL



PAIN LOCAL

\*PRÉPARÉ SUR PLACE

N.B : EN CAS D'IMPRÉVUS, LA COMPOSITION DES MENUS PEUT CHANGER