





Semaine du 06 au 10 mai 2019		Semaine du 20 au 24 mai 2019	
Salade verte gruyère et roquefort Chipolatas grillées Ratatouille Fromage blanc Fruit au sirop		Salade grecque (tomates, concombre, poivron, fêta) Emincé de dinde à la moutarde et champignons Galette de boulgour Fromage Fruit	
Feuille de vigne Spaghettis bolognaises Fromage tarte grillée aux abricots		Salade de carottes Rôti de veau Poellé de ratatouille enrobées Fromage Fruit	
Pizza Paupiettes de veau Purée Fromage Glace		Pamplemousse pomme crevettes Tajine de boulette d'agneau Petits pois / pomme de terre Fromage Compote	
Betteraves rouge mimosa Dos de cabillaud et sa sauce hollandaise Printanière de légumes Fromage Fruit		Pizza Poisson meunière citron Tagliatelle Fromage Fruit	
Semaine du 13 au 17 mai 2019		Semaine du 27 au 31 mai 2019	
Rosette Aiguillette de poulet sauce au poivre Pomme de terre rissolées Fromage Muffin myrtille		Salade de tomates ciboulette Emincé de bœuf sauce poivre Petits pois carottes Yaourt nature Fruit	
Avocat vinaigrette citronnée Cordon bleu Petits pois carottes Fromage Fruit au sirop		Œuf mimosa Rôti de lapin farci aux pruneaux Gratin de courgettes Fromage Fruit	
Salade de tomates échalotes (déjà cuit pomona) Bœuf braisé sauce poivre vert Purée yaourt Fruit		Chou chinois aux amandes Moussaka Faisselle Fruit	
Salade verte Aioli et ses légumes Fromage Fruit		Tartare de tomates Spaghettis au saumon Fromage Fruit	

Les menus peuvent varier en fonction des achats

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant :
gluten, œuf, poisson, arachide, lait, fruits à coque, céleri, moutarde
Présence de porc et de ses dérivés.

