

MENUS DU 09/04 AU 25/05 /2018

SEMAINES				
<u>SEMAINE 1</u> <u>DU 09/04 AU 13/04/2018</u>	Tomates mozza Bouchée à la reine Fromage Fruit au sirop	Salade Mexicaine Escalope de porc Petits pois-Carottes Yaourt Fruit	MENU CARNAVAL Salade composée de crudités Pavé de saumon Frites Sundae au caramel	Salade Strasbourgeoise Cuisse de poulet Artichauts barigoule Fromage Fruit
<u>SEMAINE 2</u> <u>DU 16/04 AU 20/04/2018</u>	Macédoine / Betteraves Emincé de bœuf stroganoff Poêlée de légumes-Blé Yaourt bio Fruit	Salade Asiatique Porc à l'aigre doux Riz cantonnais maison Fromage Fruit	Salade verte (P. locale) Lasagnes maison Fromage Fruit	Salade verte (P. locale)/crudités Poisson pané Gratin de choux fleurs <u>ou</u> de Brocolis maison Yaourt Biscuit
<u>SEMAINE 3</u> <u>DU 07/05 AU 11/05/2018</u>	Salade verte (P. locale) fêtas Raviolis sauce tomate Fromage Fruit bio	<u>FERIE</u>	<u>FERIE</u>	Salade verte (P. locale) croûtons-lardons Chili con carne maison Fromage Compote
<u>SEMAINE 4</u> <u>DU 14/05 AU 18/05/2018</u>	Salade à la Grecque Rougaille de saucisses Lentilles / Flageolets Fromage Fruit	Melon / Pastèque en salade Brochette de dinde Carottes pois chiches au cumin maison Fromage bio Compote	Salade/tomates/oignons Kébab Frites Fromage bio Cocktail de fruits	Salade/Jambon / surimi Calamars à l'Américaine Ratatouille maison Yaourt Fruit
<u>SEMAINE 5</u> <u>DU 21/05 AU 25/05/2018</u>	<u>FERIE</u>	Pizza au fromage Brouillade d'œufs Haricots verts bio /Tomates à la provençale maison Fromage Fruit	Gaspacho/ Soupe de concombres maison Sauté de veau au cidre Polenta Fromage Pomme au four maison	Pâté de campagne Thon basquaise Semoule Yaourt Fruit

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques, liés aux marchés, ou selon l'offre locale
Le pain servi quotidiennement provient de 2 boulangeries artisanales.