

# Menus Mai 2021



	Vendredi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 26 avril au 2 mai	<p>Salade de tomates Raviolis Fromage fondu Président Crème dessert à la vanille</p>	<p>Betterave vinaigrette Jambon de poulet Beignets de chou-fleur Camembert Pommes bicolore</p>	<p>Salade de tomates Poissonnette  Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Banane France RUP Oeufs durs mayonnaise</p>	<p>Tarte au fromage Escalope de blé panée Jardinière de légumes Emmental Poire ronde Ecoresponsable</p>	<p>Concombre et feta Steak haché Pommes rissolées Fromage blanc sucré Roulé au chocolat</p>
Période du 03 au 9 mai	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise  Chili végétarien bio  Riz bio Mimolette Beignet aux pommes</p>	<p>Friand au fromage Chipolatas Carottes Vichy Fromage fondu Président Kiwi</p>	<p>Cubes de colin sauce crème Spaghetti bio  Gouda Pomme rouge Ecoresponsable</p>	<p>Radis piccalilli Steak haché Haricots verts persillés Saint Nectaire  Gâteau au chocolat </p>	<p>Céleri rémoulade Pavé de poisson mariné au thym Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Orange Global Gap</p>



Appellation d'origine contrôlée  
label permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication sont réalisées  
dans une zone géographique et selon un savoir faire reconnus.



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM



Produit de France bio



Label MSC Pour le pêche durable



fabrication maison