













Du 14 au 18 mai 2018



LE CONSEIL LOCAL  
MICHEL HERRARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichons Roulade de volaille et cornichons	 Carottes râpées vinaigrette terroir Concombres et maïs	Salade Tennessee (maïs, poivrons rouges et verts, jambon de dinde)		 Céleri BIO sauce enrobante échalote Courgettes râpées au pesto
Brandade de poisson	 Sauté de bœuf sauce orientale 	Boulettes de veau sauce basquaise 	LE ROUGE FAIT SON SHOW	Escalope de dinde sauce basilic 
Salade verte	 Penne BIO	Jardinière de légumes	EN COURS DE CREATION	Petits pois carottes
Buchette mi chèvre	Coulommiers	Rondelé		Petits suisses aux fruits
 Yaourts BIO	 Fruits de saison	Compote de pommes		 <b>ANNIVERSAIRE</b> Cake vanille chocolat Beignet aux pommes

Produit local   
Fabrication Maison 

\* Substitution repas sans porc

 Viandes origine France

 Bœuf et veau Race à viande 

 Volaille Label Rouge

elior @