










Du 1er au 7 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Macédoine mayonnaise</b> Betteraves vinaigrette	<b>Céleri rémoulade</b>	 <b>Concombres à la crème ciboulette</b> Carottes râpées	<b>Saucisson à l'ail et cornichon</b> Rillettes à la sardine
<b>Fête du travail</b>	<b>Hachis parmentier</b>	<b>Omelette</b>	<b>Steak de colin</b> sauce aurore	 <b>Sauté de boeuf printanier</b> 
	 <b>Salade verte</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Riz pilaf BIO à la tomate</b> 	<b>Haricots beurre ail et persil</b>
	<b>Petits suisses sucrés</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Brie</b>
	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Beignet à la framboise</b>	<b>Mousse chocolat</b>  Ile flottante	<b>Cocktail de fruits aux amandes</b> Abricot au sirop

Produit local  
Fabrication Maison



\* Substitution repas sans porc

  
Viandes  
origine France  
 Recette développemet durable

  
Bœuf et veau  
Race à viande



Volaille  
Label Rouge

elior 