










Du 22 au 28 mai 2017


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade exotique</b> (carottes, céleri, haricots verts, courgette, maïs) Betteraves vinaigrette	 <b>Tomates au basilic</b> Radis et beurre	<b>Roulade de volaille aux olives et cornichon</b>		
<b>Emincé de dinde printanier</b> 	 <b>Escalope de porc sauce mimolette</b> *Escalope de poulet	 <b>Bœuf braisé sauce mexicaine</b> 	<b>Ascension</b>	<b>Pont de l'ascension</b>
<b>Julienne de légumes et riz BIO</b> 	<b>Petits pois extra fin aux parfum du jardin</b>	<b>Farfalles</b>		
<b>Comté</b>	<b>Buchette mi chèvre</b>	<b>Yaourt nature BIO</b> 		
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fromage blanc sauce fraise</b> Fromage blanc et sucre	<b>Compte pommes / banane</b>		

Produit local 

Fabrication Maison 

\* Substitution repas sans porc

 Viandes origine France  
 Recette développemet durable

 Bœuf et veau Race à viande

 Volaille Label Rouge