



	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
SPD	Radis beurre		Tarte au fromage	Carottes râpées	Salade de tomates
SPV	Paëlla au poulet s/v: Paëlla au poisson	FERIE	Sauté de dinde au jus s/v: Filet de colin sauce vierge	Steak haché de bœuf VBF au jus s/v: Omelette aux herbes	Filet de poisson sauce épices
SPD	avec riz BIO paëlla Petit suisse sucré Pomme Golden		Haricots plats Chanteneige Kiwi	Potatoes Emmental Purée de pommes	Semoule BIO Tartare aux noix Liégeois au chocolat
---	Madeleine + jus orange		Pain + petit moulé	Gâteau pépites de chocolat + fruit	Biscuit REM + jus pomme
	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
SPD	Lentilles vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette		Macédoine vinaigrette
SPV	Retournée Escalope de dinde au jus s/v: Filet de colin sauce citron	FERIE	Jambon blanc VPF s/v: Omelette BIO au fromage	FERIE	Parmentier de poisson
SPD	Courgettes persillées Mimolette Melon jaune		Coquillettes BIO Camembert BIO Purée pomme/coing		Yaourt aromatisé BIO fraise Pomme BIO
---	Pain + chocolat noir		Pain + confiture		Marbré + jus d'orange
	lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
SPD	Pois chiches vinaigrette	Radis beurre	Taboulé	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte
SPV	Nuggets de volaille s/v: Filet de colin sauce crème	Sauté de bœuf VBF au paprika s/v: Lentilles au jus	Omelette BIO nature	Chili con carne de bœuf VBF BIO s/v: Haricots rouges	Filet de poisson meunière
SPD	Haricots verts persillés Fromage blanc Cocktail de fruit au sirop	Pommes de terre vapeur Tartare ail + fines herbes Purée pomme/poire	Courgettes persillées Petit suisse aux fruits Pomme BIO	Riz pilaf Fourme d'Ambert AOP Glace vanille/chocolat	Boughour BIO Buchette mi-chèvre Fraises
---	Pain + chocolat noir	Biscuit Savoie + jus pomme	Pain + carré frais	Génoise à l'abricot + jus raisin	Madeleine + jus d'orange
	lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
SPD		Concombres vinaigrette	Salade de tomates basilic	Carottes BIO râpées	Toast de chèvre maison
SPV	FERIE	Sauté de porc VF au romarin s/v: Filet de hoki huile d'olive citron	Poulet basquaise s/v: Haricots rouges	Steak haché de bœuf VBF au jus s/v: Omelette BIO aux herbes	Filet de poisson sauce citron
SPD		Purée de carottes Gouda Crème dessert chocolat BIO	Riz BIO pilaf Fromage blanc Banane	Macaroni Petit moulé Melon	Epinards BIO Yaourt aromatisé Kiwi
---		Biscuit Petit LU + jus d'orange	Pain + chocolat au lait	Gâteau marbré + jus pomme	Pain + emmental ind

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

les bons conseils d'équilibre

- fruits et légumes
- féculents, céréales et légumes secs
- viandes, poissons et œufs
- produits laitiers
- grasses à petite dose
- pain
- eau

C'Bon POUR NOUS