














Semaine du 27 avril

au

1 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Bettraves vinaigrette	 Taboulé oriental 	 Tomates et concombres en dés	 Mousse de petits pois à tartiner	
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Nuggets de poulet	 Timbale de colin au curcuma	  Rôti de porc local	
ACCOMPAGNEMENT		Frites	 Semoule	 Chou-fleur BIO béchamel   Pommes vapeurs	
LAITAGE					
DESSERT	Pêche au sirop	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts	Crème dessert à la vanille	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



















Semaine du 4 mai


au 8 mai


, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine basque locale 	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de pâtes au surimi 	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	 Saucisse de Francfort locale 	 Jambon blanc 	Croustifromage	
ACCOMPAGNEMENT	 Blé Petits pois	Frites	Purée	 Coquillettes	
LAITAGE					
DESSERT	Fruit BIO	Coupelle pomme	 Gâteau au yaourt du chef	 Yaourt framboise de la ferme du Vieux Puits 	

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux











Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 11 mai au 15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de campagne	 Tomates vinaigrette	 Taboulé oriental 		
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	 Gratin de chou-fleur au jambon*  (plat complet)	 Paupiette de dinde à l'ancienne		
ACCOMPAGNEMENT	 Torti Courgettes BIO		 Coquillettes		
LAITAGE					
DESSERT	 Yaourt mixé à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot 	Fruit	Gélifié chocolat		



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 18 mai au 22 mai, le Chef vous propose



CONGO

	LUNDI	MARDI	CONGO	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de boulgour 	 Salade de tomate, maïs, avocat	Bettraves BIO vinaigrette	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune*	 Accras de morue	 Thieboudienne de poisson	 Dos de colin sauce oseille	 Mac and cheese (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	 Purée de carottes	Riz	 Pommes vapeur 	
LAITAGE	Carré de l'Est				
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	 Gâteau du chef à la noix de coco	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Porte de Fer 	Purée de pommes BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








Semaine du 25 mai au 29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE		Sucisson à l'ail			 Tomate mozzarella
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*	 Chili sin carne (haricots rouges sauce chili)	Emincé de poulet au paprika	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Frites	 Blé	Carottes	
LAITAGE			Camembert	Petit suisse aromatisé	
DESSERT		Flan nappé caramel	Chou vanille	Coupelle pomme fraise	 Gâteau du chef au chocolat

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

