



# Menu



Semaine du 02 au 06 mai 2022

Vacances zone A et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et dés d'emmental <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Sausisson sec et cornichon <i>Roulade de volaille et coriacion (sans porc)</i>	Macédoine mayonnaise	Salade "chouchou" <i>(chou blanc et rouge, fromage blanc, échalotes, mayonnaise)</i>	Carottes râpées <b>LOCALES</b> , <i>vinaigrette aux agrumes</i>
Chipolatas <i>* Mervez douces</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(champignon, estragon, oignon)</i>	Emincé de dinde à l'orange	Omelette	Colin gratiné au fromage
Coquillettes <b>LOCALES</b> Chou Romanesco	Mélange de légumes <i>(carottes oranges et jaunes, brocolis et haricots plats)</i> Pommes vapeur	Ratatouille et riz Camarguais	Petit pois et carottes	Frites + dosette de ketchup
Saint Paulin	Brie	Petit moule nature	Yaourt nature et sucre	Fromage frais fruité
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit LOCAL	Eclair au chocolat	Purée de pommes verveine LOCALE
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain de mie et gelée de groseilles Lait Fruit	Pailloines Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galettes Saint Michel Fromage frais sucré (50g) Compote pomme abricot	Baguette Fraidou Jus de pommes	Pain au chocolat Lait Fruit
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appétition d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée