

## LUNDI 05

Salade printanière 

Sauté de dinde 

Lentilles 

Fromage en portions 

Fruit de saison

## MARDI 06

Toast au fromage 

Roti de porc 

Haricots verts 

Yaourt  

## MERCREDI 07

Concombre vinaigrette

poisson pané

Poêlée de légumes

Fromage

Flamby

## JEUDI 08

JOUR FÉRIÉ

## VENDREDI 09

Macédoine de légumes

Hachis de la mer 

Compote de fruits 

## LUNDI 12

Betteraves 

Omelette 

Frites 

Glace 

## MARDI 13

Végétarien

Chou-fleur mimosa

Risotto végétarien

Chèvre frais

Bricks banane-chocolat

## MERCREDI 14

Salade de la mer 

Quiche lorraine 

Salade verte 

Crème dessert 

## JEUDI 15

Carottes râpées et vinaigrette d'agrumes 

Galette jambon et fromage 

Crêpes à la confiture 

Jus de pommes 

## VENDREDI 16

Terrine de poisson 

Sauté de bœuf  

Pomme de terre vapeur 

Fromage 

Fruit de saison

## LUNDI 19

Salade composée 

Burger

Pomme de terre

Fruit de saison

## MARDI 20

Saucisson sec 

Poisson 

Purée de courgettes 

Fromage blanc 

## MERCREDI 21

Terrine de campagne 

Poulet 

Poêlée de légumes 

Fromage

Semoule au lait 

## JEUDI 22

Végétarien

Pomme et kiwi  

Gratin de légumes de saison 

Yaourt végétal 

## VENDREDI 23

Betteraves 

Boulette d'agneau 

Semoule 

Tarte au citron

# Mai

LUNDI 26

Œufs durs,   
sauce cocktail

Paupiette de veau 

Petits pois / carottes 

Vache qui rit 

Fruit de saison 

MARDI 27

Salade de légumes  

Poulet 

Frites 

Yaourt  

MERCREDI 28

Concombres à la crème 

Lasagne

Glace 

JEUDI 29

JOUR FÉRIÉ

VENDREDI 30

JOUR FÉRIÉ



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)