




# NOM DE L'ETABLISSEMENT




mai-17



## DEJEUNERS



Semaine du	1-mai	au	5-mai
FERIE	 SALADE COMPOSEE PAUPIETTE DE VEAU BOULGOUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES		TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POISSON BLANC A HARICOTS BLANCS AUX HERBES BUCHETTE DE CHEVRE CREME DESSERT AU CHOCOLAT QUICHE AUX LEGUMES SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES CAROTTES AU JUS POMMES LAMELLES TOMME DE SAVOIE FRUIT

Semaine du	8-mai	au	12-mai
FERIE	 CAROTTES RAPEES FRAICHES ROTI DE PORC COQUILLETTES AU BEURRE BRIE VELOUTE AUX FRUITS		 TABOULE EMINCE DE VOLAILLE COURGETTES POELLEES TOMME FRAISES/ ANANAS SALADE COMPOSEE BOLOGNAISE SPAGHETTIS RAPE FRUIT DE SAISON

Semaine du	15-mai	au	19-mai
 PATE EN CROUTE QUENELLE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS A LA TOMATE YAOURT NATURE SUCRE MELON	 CONCOMBRE A LA CREME MIJOTE DE BŒUF TAGLIATELLES REBLOCHON FERMIER ANANAS ROTI AU CAMEL		 TRIO DE CRUDITES CHIPOLATAS GRILLES AUX SEMOULE COUSCOUS FROMAGE "terroir" ENTREMET AU CHOCOLAT TOMATES BASILIC FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE DUO DE COURGETTES P DE YAOURT NATURE BIO TARTE AU CITRON

Semaine du	22-mai	au	26-mai
 SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE PORC DE PORC PETITS POIS FROMAGE "terroir" PASTÈQUE	SALADE DE PEPINETTES FILET DE COLIN A LA NICOISE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC AU MIEL NECTARINE		 MELON CORDON BLEU EPINARDS FROMAGE DE CHEVRE GATEAU ROULE A LA CONFITURE CONCOMBRE A LA MENTHE PALERON A LA TOMATE POMMES SAUTEES TOMMETTE FRUIT DE SAISON

