










SEMAINE 19	TYPE	PLAT
Lundi 6 Mai 2019 	DEJEUNER 	Carottes râpées aux raisins Lasagnes bolognaises Lasagnes au thon et aux légumes* Yaourt aromatisé Madeleine aux pépites de chocolat Flûte BIO
Mardi 7 Mai 2019 	DEJEUNER 	Salade calimero Saucisse de porc artisanale Steak de soja tomate et basilic* Blanquette de légumes Tarte aux pommes Flûte BIO
Mercredi 8 Mai 2019		
Jeudi 9 Mai 2019	DEJEUNER 	Pâté de campagne et cornichons Sardine au beurre* Œufs florentine Gouda BIO Brisure d ananas au sirop Flûte BIO
Vendredi 10 Mai 2019 	DEJEUNER 	Salade verte Filet de lieu façon sétoise Boulghour Coulommiers Orange Flûte BIO

Nouvelle recette

Salade caliméro : mais, blé, tomate, mimolette, mayonnaise, persil

Sauce sétoise : mayonnaise, fumet de poisson, crème, persil, carotte, sauce tomate, ail, oignons

Blanquette de légumes : fond brun, oignons, navet, céleri, poireaux, carottes, champignons, crème, huile de colza, sel

Aide UE à destination des écoles



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.