

## MENUS DU 30 AVRIL AU 25 MAI 2018

	DU 30/04 AU 04/05	DU 07/05 AU 11/05	DU 14/05 AU 18/05	DU 21/05 AU 25/05
<b>LUNDI</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise Sauté de bœuf à la méditerranéenne Semoule Bleu Crème vanille	Betteraves à la vinaigrette Escalope de dinde sauce au curry Blé Fromage blanc aromatisé Fruit de saison bio	Concombres à la mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons) et vinaigrette Marengo de veau Riz Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	FERIE
<b>MARDI</b>	FERIE	FERIE	Salade de cœur de blé Calamars à la romaine et citron Epinards branches à la béchamel Yaourt fermier à la vanille Abricots au sirop	Friand au fromage Filet de colin sauce à la tomate Carottes braisées Camembert Liégeois au chocolat
<b>MERCREDI</b>	Salade verte mimosa et vinaigrette Waterzoï de saumon Pommes rösties Petit suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Bolognaise de bœuf Macaronis Mimolette Compote fraiche	Tarte au fromage Boulettes d'agneau à la provençale Haricots verts bio Edam Mousse au chocolat au lait	Radis et beurre Emincé de poulet sauce forestière Brocolis bio Fromage blanc sucré Financier
<b>JEUDI</b>	Salade de pâtes Paupiette de veau sauce grand-mère Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	FERIE	Pâté de campagne <i>Œufs durs mayonnaise</i> Rôti de dinde nature Lentilles Cantafras Fruit de saison bio	Salade verte aux croutons et vinaigrette Coquillettes à la carbonara Velouté aux fruits mixés Fruit de saison
<b> VENDREDI</b>	Radis beurre Cordon bleu de dinde Brocolis persillé Emmental bio Cake à la pomme	Taboulé bio Poêlée de colin doré au beurre et au citron Ratatouille Brie Flan au chocolat	Tomates à la vinaigrette Jambon blanc <i>Poêlée de colin doré</i> Gratin de pommes de terre et salsifis Yaourt sucré Marbré	Salade de riz Pané de blé tomate mozzarella Petits pois Samos Fruit de saison