

# Menus du 15 au 2 juin 2017

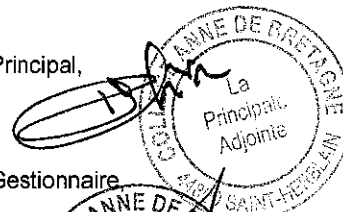
Semaine s3	lundi 15 mai (petit dej)	Mardi 16 mai (petit dej)	Jeudi 18 mai (petit dej)	Vendredi 19 mai
Entrée	cornet de jambon / salade piémontaise	tomates vinaigrette / carottes rapées à l'indienne	salade de chou / concombre à la crème	taboulé à l'oriental / salade piémontaise
Viande	sauté de porc au caramel	cabillaud pané	aiguillette de poulet braisée sauce champignons	steack haché
Accompagnement	nouille chinoise/brocolis	épinard à la crème / semoule aux légumes	frites / salade verte	purée de carottes
Produit Laitier		cantal/saint nectaire		brie de meaux / beaufort
Dessert	mousse au chocolat et fruits	fruits de saison(BIO)	glace et fruits	yaourt(BIO)

semaine s4	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	melon ou salade composée (croustons, dés d'emmental, noix, etc)	feuilleté fromage ou pizza	Ascension	PONT
Viande	émincé de dinde à la provençale	poisson frais		
Accompagnement	carottes(BIO) persillées et coquillettes(BIO)	riz cantonnais / tomates provençales		
Produit Laitier	emmental	Yaourt		
Dessert	compte de fruits/biscuits	fruits de saison		

semaine s5	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 1er juin	vendredi 2 juin
Entrée	célééri rémoulade / tomates mozzarella	melon / pastèque	rillettes de sardine / tartines provençales	Menu ITALIEN
Viande	veau marengo	lasagne ou moussaka	paupiette de dinde	
Accompagnement	carottes vichy / riz pilaf	salade verte	petits pois à la française	
Produit Laitier	chèvre / morbier	camembert / buche du pilla	yaourt nature	
Dessert	yaourt(BIO)	fruits de saison	banane,poire sauce chocolat	

viande bovine:origine France

Le Principal,



La Gestionnaire

