

MÉNUS du Jeudi 2 mai au Vendredi 31 mai 2024

	du 2 au 3 mai 2024	du 6 au 7 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	Du 21 au 24 mai 2024	Du 27 au 31 mai 2024
lundi		Tomates concombres Emincés de volaille pâtes Yaourt aux fruits Fruits	Betteraves - Œuf mayonnaise Steak haché Haricots verts Glace Fruits	FERIE	Carottes rapées - Betteraves - Radis Emincés de porc Pâtes Mousse au chocolat Fruits
mardi		Charcuterie Filet de poisson Poêlée de Légumes ☼ Desserts variés	Asperges – Tomates - Concombres Pâtes carbonara Yaourt Fruits	Tomates – Concombres - Asperges Côte de porc charcutière Poêlée de Légumes ☼ Laitage Fruits	Entrée chaude Filet de poisson Haricots verts Glace Fruits
mercredi		FERIE	Charcuterie Filet de poisson Carottes sautées Pâtisserie Fruits	Tomates – Betteraves Cuisse de poulet Ratatouille Yaourt Fruits	Tomates - Concombres Tomates farcies Riz Yaourt Fruits
jeudi	Carottes - Radis - Pomelos Chili Con Carne Riz Yaourt Fruits	FERIE	Carottes rapées - Radis Hachis Parmentier Salade Crème dessert Fruits	Salade de riz - Taboulé Filet de poisson sauce Dieppoise Printanière de légumes ☼ Yaourt Fruits	Charcuterie Steak frais Petits pois Pâtisserie Fruits
vendredi	Crudités Steak frais Frites ☼ Laitage - Fruits	FERIE	Crudités Escalope de volaille Haricots plats d'Espagne Yaourt Fruits	Entrée variée Rôti de bœuf ☼ Frites Laitage Fruits	Entrées au choix Sauté de dinde Carottes Laitage Fruits

repas Viande : 14
repas Poisson : 4
repas sans viande ni poisson : 0

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole ☼

Monique Warman

Provisseure

Gwendal THIBAUT

Agent-Comptable

Odile Félix

Infirmière