



LUNDI 04/05

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

TOMATE FÊTA

TOMATE MOZZARELLA

SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES  
POISSON BLANC À L'ANETH

DUO DE HARICOTS

PURÉE DE POMME DE TERRE

TOMME DE SALES

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON

MARDI 05/05

MOUSSE DE BETTERAVES

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

VELOUTÉ FROID

ESCALOPE DE DINDE AU CIDRE

POISSON BLANC AU CIDRE

BROCOLIS AU BEURRE

RIZ PILAF

REBLOCHON AOP

YAOURT LOCAL

GÂTEAU ROULÉ À LA PÂTE À TARTINER

FRUIT DE SAISON

JEUDI 07/05

FEUILLETÉ AU FROMAGE

FEUILLETÉ HOT DOG

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

CORDON BLEU

CORDON TOMATE MOZZARELLA

PETITS POIS ET CAROTTES



PETITS POIS ET LARDONS

YAOURT À BOIRE

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT

VENDREDI 08/05

Menu conseillé Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

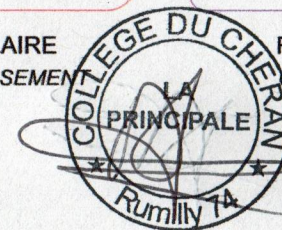
Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part

BERNIER VALÉRIE  
ADJOINT  
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE  
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory  
Chef de cuisine

