



Légende :

- Produit Local (Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE)
- Produits Bio
- Produits Pêche durable



lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Lasagnes à la bolognaise maison	Macédoine au thon		Salade fromagère	
Kiri	Cordon bleu		Jambon blanc	
Compote de pommes	Semoule		Pommes rissolées	
	Piperade de légumes		mayonnaise	
	Crème dessert vanille	Yaourt fermier		

REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS INTERGÉNÉRATIONNEL		
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Betteraves rouges bio	Rôti de porc au jus		Duo de carottes et céleri râpé	Saucisson à l'ail
Pâtes façon bolognaise végétariennes	Pommes de terre rissolées		Poulet Basquaise	Poisson meunière
Fromage râpé	Haricots verts		Riz pilaf	Pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Fromage		Gaufre Bourdon	Épinards à l'ail
	Ile flottante			Fruit de saison

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Carottes râpées à l'échalote	Roti de porc au jus		Jus de pommes fermier	Férieré
Crousti fromage	Frites maison		Penne HVE à la carbonara	
Coeur de blé à la tomate	Fort des Dunes		Fromage râpé	
Yaourt à boire	Fruit de saison		Gâteau de la cheffe	

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	Concombres vinaigrette		Couscous agneau / merguez	Jus de pommes fermier
	Normandin de veau sauce poivre		Semoule	Blanc de poulet froid
	Potatoes		Légumes couscous	Purée maison
	Petits pois carottes		Palet de Killem	Salade
	Liégeois chocolat		Fruit de saison	Flan nappé caramel

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Céleri aux pommes	Chipolatas			
Sauté de veau	Pommes de terre			
Semoule	Petits pois au jus			
Chou fleur gratiné	Fromage de Bergues			
Crème chocolat	Compote de fruits			



Bon appétit!

