

Lundi 1er Mai	Mardi 02 Mai	Jeudi 04 Mai	Vendredi 05 Mai
	Maquereau sauce escabèche Poulet rôti	Salade de tomates Steack hâché	Radis / beurre Gratin de coquillettes
	Poêlée forestière Compote pomme / Gateau sec	Purée de PdeTerre Yaourt vanille bio	Jambon blanc Fruit de saison
Lundi 08 Mai	Mardi 09 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
	Concombres / Tomates Côte de Porc Carottes vichy	Rapée carottes céleris Saucisse de veau Lentilles	Saucisson / beurre Brandade de Morue
	Camembert	Glace	Banane
Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Œuf mimosa Curry de veau Riz	Salade betterave Parmentier de bœuf	Pâté bio / cornichon Rôti de porc Haricots verts	Concombres à la crème Omelette PdeTerre Lardons
Yaourt	Crème chocolat	Fraises	Salade Abricots
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Carottes râpées Poulet au citron Frites	Saucisson à l'ail Steack de bœuf Poêlée de légumes		Salade de tomates Quiche au thon Salade verte
Yaourt aux fruits	Fruit		Compote de pomme - Gateau sec
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 02 Juin
Concombres / Tomates Spaghettis bolognaise Glace	Taboulé Saucisse de bœuf Purée de carottes / PdeT	Macédoine de légumes Cabillaud Riz	Melon Parmentier de boudins
	Fromage Kiri	Fraises chantilly	Fruits
Lundi 05 Juin	Mardi 06 Juin	Jeudi 08 Juin	Vendredi 09 Juin
Pentecôte	Sardine à l'huile Poulet rôti Haricots verts	Coleslaw Gratin de PdeTerre Côtes de porc	Melon Riz en salade Thon
	Banane	Glace	Yaourt vanille bio

\* les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Informations approvisionnements :

Les fruits et légumes frais de saison proviennent de culture locale ou régionale bio

Toutes nos viandes sont fraîches et bio

Les poissons sont surgelés

Nos fournisseurs sont situés en gironde et région Aquitaine

Code couleur vert : Produits frais et préparations "maison"

Code couleur bleu : Produits laitiers