














Menu du 16 au 20 Mai

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
ou {	Pastèque 😊	Tarte oignons/andouille	Friand fromage	Pastèque
	Tomate au thon	Taboulé de chou-fleur 😊	<u>Pomelos</u> 😊	Terrine de légumes 😊
		Milk-shake breton		
	Brochette de dinde 😊 à la Provençale	Galette saucisse de Dinan  😊	Paëlla  😊	Spaghetti végétariennes 😊 façon carbonara
	Semoule  😊	<u>Salade verte</u> 😊		<u>Salade verte</u> 😊
	Ratatouille			
ou {	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 
ou {	Panna cotta aux fraises 😊	Crêpe  😊	Gâteau caramel ou marbré  😊	Crème dessert 😊
	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>



Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison



Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

