

	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Fruit frais de saison		Radis-beurre Pâtes A la Carbonara Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz créole Compote de pommes			
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-fêta Batavia Yaourt à la fraise		Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Haricots-verts persillés Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à l'asiatique Carottes braisées Cake citron-basilic		Salade de tomates Cocotte de poulet à l'estragon Coquillettes Mousse au chocolat	
MERCREDI	Concombres à l'aneth Poulet rôti Petits-pois à la Française Moelleux aux spéculoos <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Boulettes de porc maison Blé pilaf Fromage Glace <i>Yaourt aro + biscuit</i>		Rillettes de surimi Pizza du chef Batavia Salade de fruits frais <i>Céréales + lait</i>		Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture <i>Pain + confiture</i>	
JEUDI	Betteraves aux échalottes Joue de porc BBQ Frites maison Fruit frais de saison		<u>Jeudi de l'Ascension</u>		Feuilleté au fromage Rôti de porc à la sauge Haricots-plats Ile flottante		Menu des enfants	
VENDREDI	<u>Victoire 1945</u> 		<u>On fait le pont</u>		Concombres vinaigrette Parmentier au thon Fruit frais de saison		Repas végétarien Batavia-pommes-graines Omelette du chef Pommes Sautées Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les herbes fraîches