









 **Menu végétarien**

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Saucisson à l'ail + Cornichons *Roulade de volaille + Cornichons	 Salade du chef  Carottes râpées + Cube de mimolette	Tomate et mozzarella 		Concombre vinaigrette Salade coleslaw 
 Poulet rôti	 Bœuf sauté au miel	Tortellini Ricotta e Spinaci à la ciboulette et au persil	 Escalope de porc forestière *Escalope de poulet sauce forestière	Steak de colin sauce citron
 Pâtes demi complète à la tomate	Jardinière de légumes  Boulgour		Frites 	Haricots vert nature Riz créole
Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré		  Yaourt nature enseau Topping mangue Abricots	Pont l'évêque Cantal	
 Fruit de saison  Fruit de saison	 Coup. purée pomme  Coup. purée pomme fraise		 Fruit de saison  Fruit de saison	 Smoothie mangue abricot vanille
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Fromage fondu Président Jus de pommes Pain aux céréales	Lait demi-écrémé Paillolines Fruit de saison	Fromage frais sucré Fruit de saison Confiture abricot Baguette	Yaourt nature sucré Croissant Sirop de grenadine	Lait demi-écrémé  Cake au chocolat Fruit de saison

 Race à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge
 Recette maison

 Recette végétarienne
 Produits locaux

 Fromage AOP
 Bleu Blanc Cœur

 elior