







Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 17 au 21 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomate maïs - Salade iceberg Vinaigrette au soja	Carottes râpées Vinaigrette moutarde - Radis roses, beurre demi-sel		***Amuse-bouche : Fève*** Tartinade de haricots blancs - Houmous de carotte et chips de maïs	Friand au fromage - Crêpe au fromage
Plat protidique 	Omelette au fromage	Colombo de porc 		Rôti de veau VF Au jus 	Poisson meunière frais Et son quartier de citron 
Sa garniture	Macaroni - Ratatouille	Haricots verts assaisonnement ciboulette - Frites		Petits pois mijotés - Blé	Brocolis persillés Bio - Semoule Bio 
Produits laitiers au choix	Edam - Montcadi croûte noire	Petit fromage frais nature - Petit fromage frais sucré		Fraidou - Cantafrais	Fromage blanc nature - Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Lacté saveur vanille - Corbeille de fruits de saison	Beignet pomme - Corbeille de fruits de Saison au choix		Fruit local  Au choix	Fruit au choix De saison



Issu du commerce
Équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef