


























# MENU

Du lundi 17 au vendredi 21 mai 2021



Semaine 20

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>Repas à thème BASQUE</b>	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes râpées  	Oeufs durs sauce cocktail	Céleri rémoulade 	Tartine Basque 	Radis beurre  
<b>PLAT</b> 	Spaghettis sauce italienne 	Brandade de poisson	Emincé de porc 	Presa Iberica aux champignons 	Poulet rôti 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte 	Salade verte 	Riz pilaf 	Piperade 	Petits pois  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage		Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b> 	Chausson aux pommes	Fruit  	Poire au thé	Koka 	Crêpe au chocolat

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

