














**Semaine du 16 au 20 Mai 2022**

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche au gruyère 	Carottes râpées 	Salade de PDT composée 	Salade de cervelas 	Melon
Haut de cuisse de poulet 	Œuf dur 	Rôti bœuf 	Émincé de veau à l'estragon 	Poisson sauce safranée 
Frites bio	Épinards à la crème 	Jardinière de légumes 	Pâtes 	Boullgour aux légumes 
		Saint-Paulin	Fromage blanc	Raclette
Fromage blanc	Riz au lait	Fruit cru	Fruit cru	Bâtonnet glacé

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.