




| <p>Lundi 02/05/22</p> <p>En mai fais ce qu'il te plaît 😊</p> <p>Salade verte</p>  <p>Yaourt à boire</p> | <p>Mardi 03/05/22</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Saucisse knack</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>HVE</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Mercredi 04/05/22</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Fidéua au colin</p> <p>Kiri chèvre</p> <p>Crème brûlée</p> | <p>Jeudi 05/05/22</p> <p>Courgette mozzarella</p> <p>Sauté de veau sauce moutarde</p> <p>Epeautre</p> <p>Flan vanille caramel</p> | <p>Vendredi 06/05/22</p> <p>Galette de lentilles vertes BIO AB</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Fruit de saison</p> |
|--|---|--|---|--|
| <p>Lundi 09/05/22</p> <p>Salade d'avocat, tomate et surimi</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Poêlée de légumes et potatoes</p> <p>Yaourt banane BIO AB</p> | <p>Mardi 10/05/22</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Gnocchis sauce bolognaise végétale</p> <p>Saint Albray</p> <p>Fruit au sirop</p> | <p>Mercredi 11/05/22</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Bœuf carottes Label Rouge</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Jeudi 12/05/22</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin d'épinards au kiri Boursin</p> <p>Gâteau aux amandes</p> | <p>Vendredi 13/05/22</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Farfalles semi-complètes BIO AB</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <p>Lundi 16/05/22</p> <p>Concombre fromage blanc</p> <p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc vanille</p> | <p>Mardi 17/05/22</p> <p>Aïoli</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Mercredi 18/05/22</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Gratin de quenelles et courgettes</p> <p>Fol épi</p> <p>Compote</p> | <p>Jeudi 19/05/22</p> <p>Salade verte et fenouil</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Crème dessert chocolat</p> | <p>Vendredi 20/05/22</p> <p>Salade pâtes perles</p> <p>Emincé d'agneau</p> <p>Haricots verts BIO AB</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <p>Lundi 23/05/22</p> <p>Colombo de veau</p> <p>Lentilles corail</p> <p>Tomme de Savoie IGP</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Mardi 24/05/22</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage BIO AB</p> <p>Macédoine de légumes sautés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet framboise</p> | <p>Mercredi 25/05/22</p> <p>Saumon sauce estragon</p> <p>Ebly</p> <p>Fromage blanc aux fraises fraîches</p> | <p>Jeudi 26/05/22</p> <p>FERIE</p> | <p>Vendredi 27/05/22</p> <p>PONT</p> |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques