



Menu du 3 au 7 mai 2021

Lundi 3 mai

TABOULÉ
SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OLIVES
FLAGEOLETS CUISINÉS
MONTCADI A LA COUPE
POMME

Mardi 4 mai

REPAS VÉGÉTARIEN
SALADE VERTE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE SOJA
COQUILLETES BIO
VACHE PICON
LIÉGEOIS CHOCOLAT

Jeudi 6 mai

HARICOT VERT VINAIGRETTE ÉCHALOTE
SAUCISSE DE POULET AU FROMAGE
FRITES / KETCHUP
CAMEMBERT BIO
SALADE DE FRUITS FRAIS

Vendredi 7 mai

SAUCISSON A L'AIL
POISSON PANÉ / CITRON
RIZ BIO / EPINARD BÉCHAMEL
YAOURT SUCRE
GÂTEAU BASQUE

