

lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
			Menu Etoilé	Œufs durs mayonnaise
Saucisse fumée <i>*Saucisse pure volaille</i>	Pavé de merlu sauce bourride (1) et rondelle de citron	 Bœuf sauté aux oignons		Steack de légumes <i>(riz, petit-pois, poivrons rouges et jaunes, tomates, pois, épices)</i>
Haricots blancs à la tomate	Haricots verts Riz créole 	 Gratin de courgettes Pommes lamelles vapeur		 Semoule et sauce tomate
 Camembert Pont l'évêque 	Coulommiers Emmental	Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé 		
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison  Fruit de saison	Coupelle de compote de pommes bananes  Compote pomme		Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille

(1) crème, julienne de légumes,
oignon, épices, ail

GOUTER

Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Baguette Tablette de chocolat au lait	Fromage frais aux fruits Madeleine Jus d'orange	Lait demi-écrémé Fruit de saison Pain au chocolat	Lait demi-écrémé Fruit de saison Miel Baguette	Jus de pommes Fromage fondu Président Baguette
--	---	---	---	--

Période du 20 mai au 24 mai 2019



Poisson MSC



Race à viande



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Recette maison



AOP

*Menus sous réserve de modification, en fonction d'aléas de commandes, d'approvisionnements ou de fabrications
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la ville*

elior 
L'appétit du mieux