



1<sup>er</sup> mai Fête du travail

Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Riz surimi maïs <b>M</b>	Carottes râpées <b>M B</b>	<i>Menu végétarien</i>
Carre de veau au jus	Steak haché grillé	Salade de Pâtes
Ratatouille <b>M</b>	Fusilli au beurre <b>B</b>	Tortilla
Brie <b>B</b>	Coulommiers	Salade verte <b>B</b>
Pomme golden <b>B</b>	Eclair vanille	Babybel
		Banane <b>B</b>

8 Mai Commémoration

Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<i>Menu local</i>	Menu végétarien	Taboulé oriental <b>M</b>
Chiffonnade de jambon cru	Tomates basilic <b>M</b>	Poisson du jour Sauce Armoricaïne <b>M</b>
Filet mignon sauce échalotte et Purée <b>M B</b>	Lasagnes de légumes ricotta <b>MB</b>	Brocolis <b>B</b>
Compote du verger d'Eyjeaux et madeleine	Tomme grise	Comté AOP
(B) (L)	Crème praliné	Pomme

Lundi 15	Mardi 16
Saucisson à l'ail	Salade de la mer <b>M</b>
Emincé de veau à la crème <b>M</b>	Crêpe jambon fromage
Boulgour	Salade
Moelleux chocolat <b>M</b>	Kiri
	Far breton

18 Mai  
Ascension

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Betterave	<i>Menu local</i>	Menu végétarien	Salade composée <b>M</b>
Filet de poulet mariné <b>M</b>	Rillette cornichons (L)	Friand au fromage	Rôti de bœuf
Haricots verts <b>B</b>	Quiche Limousine (B) (L)(M)	Chili végétarien <b>M</b>	Frites
Cône au chocolat	Salade (B) (L)	Gouda	Cantal AOP
	Fraises (L)	Fruits de saison	Crème vanille

Mardi 30
Salade de blé maïs et thon <b>M</b>
Bouchées à la reine <b>M</b>
Riz safrané <b>B</b>
Tiramisu <b>M</b>

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

**L** : Local      **B** : Bio      **M** : Préparation maison

*\* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement*

