



MENU du mardi 02 mai 2017 au vendredi 05 mai 2017

<p>Mardi 02/05/2017</p>	<p>Asperges mimosa Salade de lentilles / dés de jambon de dinde Soupe de tomate / vermicelle Salade verte Spaghettis à la bolognaise Vache qui rit Danette liégeois ou kiwi*</p>
<p>Jeudi 04/05/2017</p>	<p>Tomate à la mozzarella Salade du chef Salade verte Salade verte / maïs Côte de porc Haricots blancs Yaourt à boire Petit pot glacé ou poire*</p>
<p>Vendredi 05/05/2017</p>	<p>Potage de légumes aux croûtons Duo de choux à l'emmental Toast grillé / maquereau à l'escabèche Salade verte / foie de volaille Pavé de poisson sauce curry Pommes sautées en rondelle Petit louis Compote de pomme ou fruit*</p>

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.

La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,

L'Adjoint Gestionnaire,

L'Infirmière

G.BECQUET

M.A TRANO

C. VIJOUX