



**MENU du lundi 15 mai 2017 au vendredi 19 mai 2017**

<p><b>Lundi 15/05/2017</b></p>	<p>Salade de soja / ananas et poivrons grillés  Rillettes de poulet / cornichons  Carottes râpées aux noix  Feuille de chêne  Œufs brouillés  Epinards à la tomate / pommes vapeur  Camembert portion  Compote de fruit ou <b>orange*</b></p>
<p><b>Mardi 16/05/2017</b>   <u><b>Animation légumes et fruits BIO</b></u></p>	<p>Assiette de crudités BIO  Concombres persillés  Salade verte  Emincé de bœuf  Carottes vichy BIO  Fromage frais BIO  Assortiments de fruits BIO</p>
<p><b>Jeudi 18/05/2017</b></p>	<p>Avocat / crevettes  Salade de tomates / fêta  Céleri rémoulade  Salade verte aux croûtons  Sauté de dinde sauce madras  Riz  Petit suisse sucré  Eclair au choix ou <b>fruit*</b></p>
<p><b>Vendredi 19/05/2017</b></p>	<p>Salade du chef  Fond d'artichaut à la crème  Soupe à la tomate  Salade verte aux gésiers  Filet de poisson  Purée de légumes / tomate au four  Bâtonnet de glace chocolat ou vanille ou <b>fruit*</b></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