

















MERCREDI 1ER MAI	MERCREDI 8 MAI	MERCREDI 15 MAI	MERCREDI 22 MAI	MERCREDI 29 MAI
		 Taboulé	 Tomates vinaigrette et emmental	<b>LE JOUR DU</b> 
FERIE	FERIE	Rôti de bœuf au jus et ketchup	 Pavé de merlu sauce citron	Croq veggie au fromage
		 Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)	Gratin dauphinois	Mélange de légumes et haricots plats <i>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)</i>
				 Yaourt nature BIO sucré
		Fruits de saison BIO 	Mousse au chocolat	Pomme au four
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
		Lait Barre Bretonne	Pain et fromage	Chocolatine
 Production locale  Viande racée	 Produits BIO  Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  Pêche responsable	 Indication Géographique Protégée  Appellation d'origine contrôlée	 Viande d'origine Française  Réalisé à la cuisine centrale

MERCREDI 5 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

MERCREDI 19 JUIN

MERCREDI 26 JUIN

Pastèque BIO 	 Concombres vinaigrette	 Laitue et croutons	
 Sauté de dinde sauce haricots rouges <i>(miel, sauce soja, paprika, tomate)</i>	Steak haché de veau sauce pain d'épices	Sauté de bœuf sauce curry	Escalope de dinde sauce aux olives
 Ecrasée de pommes de terre	 Riz camarguais	Frites	 Petits pois carottes
	Fromage blanc et sucre		Mimolette
Crème dessert pralinée		Compote de pomme	Fruit de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Marbré chocolat Mr Freeze	Barre Bretonne Lait	Brioche Chocolat	Chocolatine
 Production locale	 Produits BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée