

Menu du 6 au 10 mai 2019



<i>Lundi</i> 6 <i>mai</i>	Carottes râpées, tomates vinaigrette, salade de cœurs de palmier, Blanquette de dinde, cœur de merlu, Riz, fondue de poireaux, Yaourt nature bio local , Liégeois vanille ou chocolat, fruits.
<i>Mardi</i> 7 <i>mai</i>	Saucisson sec, mousse de foie, rillettes de porc, crudités, Filet de colin, Haricots verts, brunoise de légumes, Fromage, Yaourt aux fruits bio , yaourt aromatisé, fruits,
<i>Jeudi</i> 9 <i>mai</i>	Macédoine de légumes, saumon, salade grecque, salade Marie Louise, Emincé de porc de la trappe sauce caramel, poisson du jour local , Petits pois, lentilles vertes, Yaourt nature bio local , Beignet chocolat, framboises ou pommes, fruit.
<i>Vendredi</i> 10 <i>mai</i>	Melon, pastèque, sardine à l'huile, Pâtes bolognaise ou saumon, Piperade, Fromage, Compote de pommes ou pommes framboises, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

