









semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
du 04 Mai au 08 Mai	Tomates vinaigrette Rosbif Haricots verts <i>Crème dessert</i>	Feuilleté au fromage Sauté de porc Carottes Vichy Fromage Fruit	Sardines Pintade rôtie Petits pois carottes <i>Laitage</i>	
du 11 Mai au 15 Mai	Taboulé Cordon bleu Ratatouille <i>Crème dessert</i>	Radis beurre Steak haché Purée Pâtisserie	<p>Après vérification... Oui, c'est vrai !! un long week-end</p>  <p>arriveeeeeeeeeeeee</p>	
Du 18 Mai au 22 Mai	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet Pâtes à la tomate <i>Laitage</i>	 <p>Menu végétarien Salade vinaigrette Quiche aux légumes Fromage Fruit</p>	Macédoine de légumes Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Compote	Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Purée de carottes Fromage Pâtisserie
Du 25 Mai Au 29 Mai	<p><i>Bon Week-End</i></p>  <p><i>De Pentecôte</i></p>	Salade et dés de fromage Burger Frites Glace	Salade Niçoise Rôti de dindonneau Haricots verts Fruit	Terrine de campagne Poisson pané Pâtes au fromage Pâtisserie
<p>Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)</p> 			 <p>Allergènes pouvant être contenus dans certains plats</p>	

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO