



Mercredi 07 Mai	Mercredi 14 Mai	Mercredi 21 Mai	Mercredi 28 Mai	
<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> <i>Merlu sauce vierge</i> <b>Purée de patates douces Bio</b> <b>Comté AOP à la coupe</b> <b>Fruit de saison bio</b>	Salade de pépinettes <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> / <b>Carottes Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe Flan caramel	<b>Salade verte Bio</b> Tortellinis farçies à la ricotta et épinards sauce tomate / <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de crudités Bio (Salade verte - carottes)</b> Boulettes de bœuf Omelette soufflée à l'emmental Purée de pommes de terre <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	
<b>Goûter</b>				
Yaourt sucré Pain - chocolat au lait tablette Jus de fruits	Petit suisse aromatisé Gaufre Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Marbré à découper Fruit de saison	Crème dessert chocolat Pain au lait - confiture Fruit de saison	
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Club mozzarella Chips <b>Emmental Bio</b> <b>Fruit de saison Bio et Cake à la fraise</b>	Bagnat Œuf Chips <b>Edam Bio</b> Crème dessert à boire et Madeleine	Club mozzarella Chips <b>Emmental Bio</b> <b>Purée de fruits Bio à boire et Fourré chocolat</b>	Bagnat thon Chips Yaourt à boire <b>Fruit de saison Bio et Cookie</b>	



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.