




























	LUNDI 24 MAI 2021	MARDI 25 MAI 2021	JEUDI 27 MAI 2021	VENDREDI 28 MAI 2021
Entrée		 Carottes râpées et pistaches  ou Rillettes	Radis beurre  ou  Piémontaise  ou  Salade de quinoa	Pamplemousse ou  Salade Bretonne 
Plat		 Rôti de porc  ou Chipolatas 	 Cuisse de poulet 	 Pavé de saumon sauce oseille ou  Aiguillettes de poulet au thym
Accompagnement		Duo de courgettes ou Ebly ou  Lentilles corail	Jardinière de légumes	Purée de brocolis ou  Tomates Provençales 
Fromage		Salade  Fromage ou Yaourt nature	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio
Dessert		 Panna cotta aux fruits rouges ou Fromage blanc spéculoos	 Génoise aux fruits ou Compote	 Riz au lait au nutella

Vous avez la possibilité de prendre un fruit à chaque repas en plus du dessert

GRAS : Plat végétarien

LOCAL :  FAIT MAISON : 

BIO : 

Gestionnaire :

A. CHAMPION

L'infirmière :

N. FRUCHART

Principal :

E. LAIGNEAU