

LUNDI 18 mai	MARDI 19 mai	MERCREDI 20 mai	JEUDI 21 mai	VENDREDI 22 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Taboulé <small>(tomate, carotte, poivron, olives)</small></p>		<p> Chou fleur ciboulette</p>	<p>Salade verte et croûtons</p>
<p> <b>Steak de colin sauce Bourgogne</b> <small>(laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</small></p>	<p>Lasagnes ricotta épinards</p>		<p> "Frigousse" de poulet <small>(sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)</small></p>	<p>Vinaigrette</p> <p><i>Paupiette de veau sauce hongroise</i> <small>(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)</small></p>
<p>Petits pois</p>	<p>Fraidou</p>		<p> Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards</p>	<p>Bouchées de blé</p>
<p>Cantal </p>	<p>Fruit BIO </p>		<p> Carottes et pommes de terre quartiers</p> <p> Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Blé et petits légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p> Compote maison pomme fruit</p>	<p>Fruit BIO </p>		<p>Crêpe </p>	<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>

- |  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p> Produit BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Issu des régions ultra-périphériques</p> | <p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> | <p> Pêche responsable</p> <p> Viande racée</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> | <p> Spécialité du chef</p> <p> Nouvelle recette</p> <p> Plat durable</p> | <p> Viande d'origine Française</p> <p> Production locale</p> <p> Plat ou produit "ESSENTIEL"</p> |
|--|---|--|--|--|