









































<p>Du 2 au 6 mai 2022</p>	<p>Macédoine vinaigrette </p> <p> Sauté de dinde à la lyonnaise</p> <p><i>Blé aux lentilles et maïs</i> </p> <p>Blé b </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Steak haché de cabillaud sauce provençale</p> <p><i>Croq'veggie tomate</i></p> <p>Ratatouille </p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert au caramel</p>		<p>Tomate vinaigrette et olives </p> <p> Rôti de veau sauce échalote</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Haricots plats persillés </p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> </p> <p>Œufs durs piccalilli </p> <p>Haricots rouges en chili et riz </p> <p>Fromage fondu Président </p> <p>Fruits de saison (loc)</p>
<p>Du 9 au 13 mai 2022</p>	<p>Salade de blé à l'orientale </p> <p>Filet de lieu noir sauce dieppoise</p> <p><i>Galette à l'émmental</i></p> <p>Epinards béchamel</p> <p>St-Paulin</p> <p>Fruits de saison </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> </p> <p>Radis beurre</p> <p>Œufs durs sauce tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de bœuf RAV et son jus</p> <p><i>Omelette aux herbes</i></p> <p>Purée de carotte et patate douce</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruits de saison (loc)</p>	<p><b>MENU ASIATIQUE</b></p> <p>Salade chinoise </p> <p>(haricots mungo, carotte, chou blanc, maïs, sauce soja)</p> <p> Emincé de dinde laquée à la japonaise</p> <p><i>Riz et haché végétal à l'asiatique</i></p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fraidou</p> <p> Cake chocolat haricots rouges</p>
<p>Du 16 au 20 mai 2022</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> </p> <p>Salade buffalo</p> <p>(laitue, har. rouges, maïs, vin. au sirop d'érable)</p> <p>Macaroni et haché vg tomate et herbes </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruits de saison (loc)</p>	<p>Concombre vinaigrette terroir</p> <p> Poulet rôti au jus</p> <p><i>Galette de blé indienne</i></p> <p>Ratatouille  et riz </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Pêche au sirop </p>		<p>Rillettes de sardine</p> <p><i>Œuf dur vinaigrette</i></p> <p> Sauté de veau marengo</p> <p><i>Pizza végétarienne</i></p> <p>Gnocchis </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruits de saison </p>	<p><b>MENU ANGLAIS</b></p> <p>Radis piccalilli </p> <p>Fish and chips</p> <p>(frites, ketchup)</p> <p><i>Sticks végétariensépices ail</i></p> <p>Cheddar</p> <p> Crumble aux pommes</p>
<p>Du 23 au 27 mai 2022</p>	<p>Carottes râpées sauce exotique</p> <p>Sauté de bœuf RAV sauce jambalaya </p> <p><i>Quenelles natures sauce tomate</i> </p> <p>Riz </p> <p>Brie à la coupe </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><b>MENU ORIENTAL</b></p> <p>Friand à la viande</p> <p><i>Roulé au fromage</i></p> <p>Filet de hoki sauce Tajine</p> <p><i>Boules pois-chiche menthe</i> </p> <p>Légumes couscous façon tajine </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Salade de fruits à la menthe</p>		<p>ASCENSION</p>	<p>PONT</p>