



















Semaine du 11 mai au 15 mai, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc</b> 	 <b>Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic)</b> 	 <b>Taboulé oriental</b>		
PLAT PROTIDIQUE	<b>Beignets de calamars et mayonnaise</b>	 <b>Feuilleté au saumon</b> 	 <b>Paupiette de dinde à l'ancienne</b>		
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Courgettes/Torti</b>	<b>Chou-fleur béchamel/ Boulgour</b>	 <b>Coquillettes</b>		 
LAITAGE		<b>Meule de ray BIO</b>	<b>Gouda à la coupe</b>		
DESSERT	 <b>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</b> 	<b>Fruit</b>	<b>Purée de pommes BIO</b>		



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

