










































### Du 02 au 27 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 02 au 06 mai</b>	 Salade verte  Sauté de volaille aux olives Duo d'haricots  Fromage  Compote	 Lentilles et salade verte  Lasagnes aux légumes Et fromage  Crème dessert  Fruit		 Carottes scc ciboulette  Omelette individuelle  Gratin de pâtes Fromage râpé  Fruit	 Salade romaine Poisson selon arrivage  Riz aux petits légumes Tarte aux pommes*
<b>Semaine du 09 au 13 mai</b> <b>Le repas du mardi découverte de l'asperge de Mallemort</b>	Tomate aux anchois Bolognaise  Pate  Fromage râpé Fruit	 Betteraves aux pointes d'asperges  Tarte aux asperges Gratin dauphinois  Yaourt nature des alpes		 Salade de pâtes à la tapenade  gratin de courgette et pois chiches le fontu fromage des alpes  Fruit 	 Salade verte aux dés de fromage Gratin de thon Semoule au beurre  Fromage blanc des alpes au miel
<b>Semaine du 14 au 20 mai</b>	 Salade céréaliennne  Merguez aux poivrons Carottes sautées Tome des chalets des alpes Fruit 	 Carottes râpées  Riz façon paëlla  Fromage  Gâteau au citron*		croque fromage*avec sa salade  Poisson  Légumes rôtis  Fruit 	 Emincé de laitue au dés de fromage blanquette de veau  riz au beurre  compote
<b>Semaine du 23 au 27 mai</b>	 Salade de pommes terre  Quenelle sauce tomate  courgettes sautées Fromage  Fruit 	 Salade verte aux noix pasta party Fromage râpé Fantaisie de fraises avec sa panacotta		<b>Jeudi de L Ascenclon</b>	Pont de l'ascension Bon Week end

**Pain Bio tous les jours** Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers  
 Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : \* (astérisque)

Menu sans protéine animale