

















Semaine du 10 Mai au 14 Mai 2021

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres Œuf dur mayonnaise 	Hors d'œuvres  Salade de betteraves persillées	Hors d'œuvres Salade iceberg vinaigrette	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres Tomate croq'au sel
Plat protidique  Charolais Carmentier et emmental râpé 	Plat protidique  Couscous de légumes et boulettes de sarrasin/lentilles	Plat protidique  Filet de colin sauce végétale au cerfeui	Plat protidique Férié	Plat protidique  Rôti de bœuf froid 
Garnitures	Garnitures	Garnitures   Gratin de courgettes	Garnitures	Garnitures  Coquillettes
Fromages Yaourt aromatisé	Fromages Cantadou ail et fines herbes	Fromages  Saint nectaire AOP	Fromages	Fromages Petit cotentin
Dessert Kiwi	Dessert Assiette de fruits printaniers (Fraises-banane)	Dessert  Gâteau moelleux au citron	Dessert	Dessert  Pomme golden
Goûter maternelle Lait aromatisé à la fraise Barre bretonne Pomme	Goûter maternelle Jus multifruits Pain et barre de chocolat	Goûter maternelle Lait nature Céréales riz soufflé au chocolat	Goûter maternelle	Goûter maternelle Yaourt à boire Petit beurre












Menus, actualités famille
www.so-happy.fr



Pain frais fabriqué par un artisan de la Ville à base de farine de tradition française Label Rouge

Nos menus comporte 50 % de produits durables dont 25% de produits BIO

 Poulet Bleu blanc cœur
  Produits BIO
  Pêche durable
  Plat du chef
  Porc Francillin

 Plat végétarien
  Produits AOP
  Produits locaux
  Bœuf charolais