

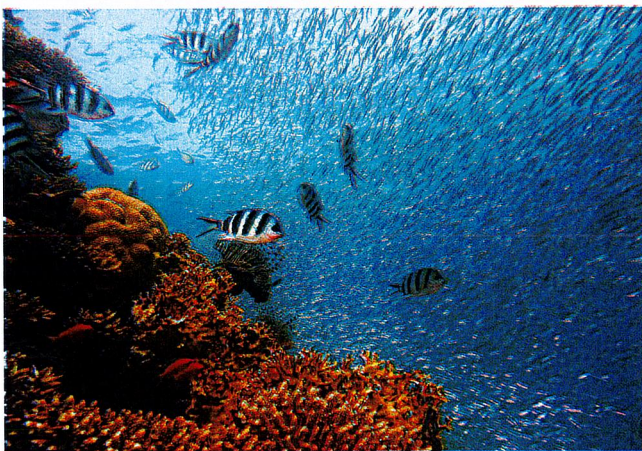
Menus du 18 au 24 mai				
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Pâté de campagne et cornichon (Taboulé - semoule BIO)	Chou fleur CE2 façon cocktail		Sous l'océan  Tortues marines (concombres au fromage blanc et ciboulette)  Marmite du Capitaine (Pané fromager)  Vagues dorées (Riz BIO pilaf jaune)  Rocher d'écume (Fromage de chèvre frais)  Trésor des lagons (Cake aux pépites de chocolat)	Mélange de fusilli BIO et tomates au basilic
Sauté de porc (Filet de saumon MSC) Sauce dijonnaise	Garniture fajitas (égrené végétal BIO et régional)			Boulettes au boeuf (Falafels BIO et régional) Sauce façon tajine
Carottes CE2 au thym	Wrap (galette)			Epinards béchamel
Suisse sucré	Tomme grise			Yaourt aromatisé régional
Fruit de saison	Liégeois vanille			Fruit de saison





Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Ce midi, c'est :
Sous l'océan



LE JEUDI
21/05

 **Tortues marines**
 (concombres au fromage blanc et ciboulette)

 **Marmite du Capitaine**
 (Pané fromager)

Vagues dorées
 (Riz BIO pilaf jaune)

 **Rocher d'écume**
 (Fromage de chèvre frais)

 **Trésor des lagons**
 (Cake aux pépites de chocolat)

