




















Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
Betteraves rouges  au vinaigre de framboises	Salade composée (salade, dés de poisson, maïs, tomates)	Salade de Strasbourg (Pommes de terre, tomates) saucisses de Strasbourg)	Melon	Concombres vinaigrette
Chipolatas  Pommes rissolées 	Bœuf bourguignon  Lentilles, carottes 	Omelette  Poêlée de légumes	Ravioli  ricotta épinard Fromage râpé	Gratin de poisson  Salade verte 
Fromage, fruit 	Purée de fruits 	Crème à la vanille	Fruits au sirop	Yaourt 

Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Salade de tomates	Salade croûtons cantal 	Feuilleté à la tomate et au chèvre	Carottes râpées 	Charcuterie
Couscous merguez 	Sauté de veau à la provençale Flageolets	Dahl de lentilles corail patates douces et lait de coco	Sauté de porc laqué au sésame Nouilles de riz 	Poisson de nos côtes sauce beurre blanc Graines de sarrasin 
Chocolat liégeois 	Fruit	Compote 	Glace	Beignet à l'abricot

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

Légende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes & fruits cuits



Bleu-Blanc-Cœur un réseau de producteurs engagés :
une filière reconnue par le ministère de l'agriculture



Toutes nos viandes sont d'origine française

