



Les repas au restaurant des enfants, c'est : un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai		Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai <i>Voyage en Afrique</i>
Macédoine	Concombre		Artichaut à la mayonnaise	Carottes cuites au cumin et à la coriandre
Curry de dinde	Rôti de porc		Gratin de pommes de terre, lentilles vertes et carottes	Emincé de poulet
Boullgour	Petits pois		Comté	sauce tomate et oignon rouge
Fruit de saison	Semoule au lait		Fruit de saison	Riz, haricots rouges et maïs
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai		Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai <i>Menu proposé par les CM1/CM2 de G.Chaissac</i>
Salade composée (mâche, betterave râpée, croûtons, emmental)	Salade Marine (perles de blé, saumon fumé, tomates confites)		Avocat	Macédoine
Grillée de mogettes	Lapin aux pruneaux		Saucisses au chou	Poisson pané
Pêches au sirop	Carottes		Semoule au lait	Spaghettis
Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai		Jeudi 19 Mai <i>Menu proposé par les CE1/CE2 de G.Chaissac</i>	Vendredi 20 Mai
Concombre	Pâté		Betteraves	Taboulé
Escalope Viennoise	Pâtes Bolognaise		Steak haché	Crumble de légumes
Purée de pommes de terre	Compote	Frites de patate douce	Glace	
Poires au sirop		Banane		
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai	
Asperges	Carottes râpées	FERIE	PONT DE L'ASCENSION	
Pâtes Bolognaise	Poisson Meunière			
Yaourt	Epinards			
	Gâteau aux pommes			

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du bassin de Royan



: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Toutes nos viandes sont issues d'animaux élevés et abattus en France



INFO MENUS : En raison de la grippe aviaire, nos fournisseurs ne sont plus en mesure d'assurer les livraisons de certaines denrées alimentaires (volailles et œufs). Par conséquent, les menus pourront être modifiés au dernier moment, nous proposerons donc des plats de remplacement.