



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

<b>Lundi 1er Mai</b>	<b>Mardi 2 Mai</b>		<b>Jeudi 4 Mai</b>	<b>Vendredi 5 Mai</b>
FERIE	Concombre Filet de poisson Riz Fruits au sirop		Macédoine Steak haché Frites Fruit de saison	Avocat Falafels Purée de panais Compote
<b>Lundi 8 Mai</b>	<b>Mardi 9 Mai</b>		<b>Jeudi 11 Mai</b>	<b>Vendredi 12 Mai</b>
FERIE	Carottes râpées Filet de poisson Epinards Riz au lait		Rillettes de sardines Cuisse de poulet Haricots verts Yaourt	Salade vendéenne Confit d'agneau Petits pois et carottes Brownie
<b>Lundi 15 Mai</b>	<b>Mardi 16 Mai</b>		<b>Jeudi 18 Mai</b>	<b>Vendredi 19 Mai</b>
Artichaut au thon Saucisses Flageolets Brie Fruit de saison	Concombre Boulettes aux céréales et légumes Brocolis Semoule au lait au caramel		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
<b>Lundi 22 Mai</b>	<b>Mardi 23 Mai</b>		<b>Jeudi 25 Mai</b> <i>Voyage en Espagne</i>	<b>Vendredi 26 Mai</b> <i>Menu proposé par les CM1-CM2 de l'école G. Chaissac</i>
Asperges Sauté de poulet Coquillettes Fruit de saison	Tomates vinaigrette Confit de porc Purée de céleri Polenta		Escalivade de légumes Paëlla Crème Catalane	Betteraves Moules Frites Fraises
<b>Lundi 29 Mai</b>	<b>Mardi 30 Mai</b>		<b>Jeudi 1er Juin</b>	<b>Vendredi 2 Juin</b>
FERIE	Salade Marco Polo Escalope Forestière Haricots beurre Fruit de saison		Concombre Sauté de porc Salsifis Riz au lait	Salade Fermière (boulgour, dés de poulet, œufs, tomates) Filet de poisson Carottes Vichy Crumble pomme, ananas et raisins

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

