


MENUS du 8 au 12 mai 2017

sem N°19



	DEJEUNER	DINER
 <p>LUNDI 8</p>		
<p>MARDI 9</p>	<p>Betteraves rouges Saumon sauce au beurre blanc Chou fleurs-brocolis Morbier ou saint Bricet Novly au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Fricadelle de bœuf Salsifis Saint Paulin Semoule de blé (maison)</p>
<p>MERCREDI 10</p>	<p>Carottes râpées aioli Sauté de bœuf VBF Petits pois Cantal ou Tomme grise Pomme ou Kiwi</p> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;"> <p>Arnaud Oble, Ferme des Sicaudières race: Rouge des Prés</p> </div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;"> <p>Talbot Fruits Chanteloup</p> </div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;"> <p>EARL la Girardière St Amand / Sèvre</p> </div>	<p>Pique Nique concert interMFR</p>
<p>JEUDI 11</p>	<p>Concombre à la crème Chipolatas aux herbes Pommes de terre campagnardes et/ou piperade Emmental ou Saint Paulin (Eufs au lait (maison)</p>	<p>Rillettes du Mans Steak de dinde Haricots verts Camembert Salade de fruits tropicaux</p>
<p>VENREDI 12</p>	<p>Tomate mozarella Macaronis à la carbonara Salade verte Morbier Yaourt velouté fruit</p>	

circuit court

sous réserve de modifications et des approvisionnements

VBF: viande bovine française