



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06/05</b> haricots verts vinaigrette poisson sauce tomate pâtes fromage fruit	<b>07/05</b> concombre vinaigrette et dés de mimolette sauté de bœuf carottes coupe rustique choco trésor	<b>09/05</b> férié	<b>10/05</b> férié
<b>13/05</b> salade verte et dés de fromage sauté volaille sauce curcuma blé fruit	<b>14/05</b> betteraves cuites à la vinaigrette chili sin carne (haricots rouges, riz, maïs) fromage fruit	<b>16/05</b> carottes râpées vinaigrette sauté de bœuf au romarin printanière de légumes verre de lait gâteau au citron	<b>17/05</b> salade verte et dés de cervelas poisson façon papillote purée de légumes crème chocolat
<b>20/05</b> férié	<b>21/05</b> salade verte et dés de fromage poisson sauce beurre blanc semoule yaourt aromatisé	<b>23/05</b> radis au beurre dalh de lentilles riz entremets vanille	<b>24/05</b> carottes râpées bœuf aux olives haricots verts verre de lait génoise nature



Tous les mardis et vendredis, baguette ou pain Bio

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées en France)

fait maison produits bio produits locaux label rouge

menu végétarien Haute Valeur Environnementale (HVE)

pêche durable produits de la ferme origine protégée

# challans

Menus proposés sous réserve de modifications dues à nos approvisionnements.  
Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France.  
Les fruits et légumes qui entrent dans la composition des menus sont de saison.