



Lundi 16 mai 2022		Mardi 17 mai 2022		Jeudi 19 mai 2022		Vendredi 20 mai 2022	
Terrine de Saumon et Saint-Pierre aux épinards --- Aspic d'œuf au jambon --- Salade de carottes bio mimosa		Feuilleté au fromage bio --- Pizza aux quatre fromages --- Baguette façon Hot-Dog		Salade de tomates d'antan, mozzarella, huile d'olive --- Concombres ananas basilic --- Salade de riz aux crevettes		Radis à la croque au sel --- Salade verte au comté et noix --- Salade de petit épeautre aux fruits	  
Jambon Nestello aux herbes, pétales de pommes de terre et salade verte locale		Tajine d'agneau aux abricots secs, carottes bio, courgettes, pois chiches bio, miel et semoule épicée		Saucisse de volaille paysanne, gratin de Crozets au Reblochon, salade verte locale	 	Tortilla aux oignons, boulgour bio et lentilles vertes	
Fruits de saison bio --- Yaourts fermiers de Waben --- Fromage blanc au coulis d'abricots	 	Buffet de fromages affinés AOP --- Fruits de saison bio --- Salade de fruits frais bio	  	Crème vaille --- Crème framboisine --- Yaourts bio nature ou fruités --- Fruits de saison bio	 	Pâtisseries «maison» --- Yaourts fermiers de Waben --- Fruits de saison bio	 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité  
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie