

2 AU 5 MAI	9 AU 13 Mai	16 AU 22 MAI	23 AU 27 MAI
Céleri Rémoulade Raviolis Ricotta Epinards  Fromage Blanc  Salade de Fruits	Taboulé Quenelles des Gones à la tomate Trio de Légumes  Bûche du Pilat Fruit	Salade de Lentilles Filet de Poisson Meunière Haricots Verts  Camembert  Fruit	Terrine de Légumes Rôti de Dinde au Jus Pommes Paillason Fromage Blanc  Ananas au Sirop
Salade de Pommes de Terre Aiguillette de Colin  Sauce Crème Purée de Brocolis  Brie Fruit	Betteraves en Salade Steak Haché VBF au Jus Potatoes Saint Morêt  Flan Vanille 	Concombre bulgare Manchon de Poulet Pané Petits Pois  Petit Suisse Nature  Compote Pommes Coing 	Salade de Haricots Verts  Spaghetti  à la Bolognaise Pavé d'Affiois Fruit
Pizza aux Fromages Maison Pilons de Poulet Carottes  LOCAL Chantailou Fruit 	Macédoine mayonnaise Sauté de Volaille aux Olives Gnocchi  Fromage Blanc  Tarte aux Pommes	Salade Verte  Chili Con Carne Yaourt Bicouche de la Ferme  LOCAL Brownies	<b>FERIE</b>
Salade de Haricots Verts  Boulettes de Bœuf Sauce Tomate Poêlée de Quinoa aux légumes Yaourt Nature de la ferme  LOCAL Compote de Poires 	Salade de Riz Tortillas de Pommes de Terre Epinards à la Crème Bleu du Vercors  Fruit 	Salade de Blé Tomate Œuf Maïs Boulettes de Pois Chiches  Purée de Panais Tomme Blanche  Fruit	



Produits Bénéficiant d'un indicatif Géographique (IGP)



Appellation d'origine contrôlée (AOP)



Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écocertification Pêche Durable



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Certification environnementale niveau 2

Les repas sont accompagnés chaque jour de pain bio et une fois par semaine un pain spécial