



	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
semaine 19 Du 5 mai au 11 mai	Concombres 	Salade de pâtes	Pizza	Rosette
	Dahl de lentilles	cordon bleu	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson sauce citronnée
	Riz	Petit pois & carottes	Brocolis Bio	Semoule Bio
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Fromage
	Liégeois chocolat	Fruit Bio	Fruit Bio	Crème dessert
	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
semaine 20 Du 12 mai au 18 mai	Feuilleté au comté	Taboulé	 Salade de tomates	Salade de pois chiches
	Porc à la crème de moutarde	Escalope viennoise	Emincés végétariens sauce provençale	Filet de poisson grillé aux herbes
	Carottes persillées	Haricots verts Bio	Pâtes Bio	Courgettes poêlées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio 	Petit suisse nature	Fromage blanc aux fruits	Fruit Bio
	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
 semaine 21 Du 19 mai au 25 mai	Concombres 	Salade de Boulgour	Tzatziki	Charcuterie
	Curry de légumes aux pois chiches	Rôti de volaille	Aiguillettes de poulet marinées aux	Marmite du pêcheur
	Semoule Bio	Brocolis Bio	Salade grecque	Polenta
	Fromage	Fromage	Yaourt nature Villeneuve 04	Fromage
	Fromage blanc aux fruits	Fruit Bio	Flan pâtissier	Compote Bio
	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
semaine 22 Du 26 mai au 1er juin	Salade de Boulgour 	Concombres et tomates	Salade avocat et crevettes	Taboulé
	Falafels	Boulettes de boeuf sauce Provençale	Cuisse de poulet	Poisson meunière
	Courgettes poêlées	Pommes rôsti	Pommes paysannes	Ratatouille
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés Bio	Liégeois 	Fruit Bio

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter.

Menus validés par **une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO**