

Produits locaux Produits et mets de saison	Du 1 ^{er} au 7 mai	Du 8 au 14 mai	Du 15 au 21 mai	Du 22 au 28 mai
LUNDI			MENU ESPAGNOL Salade catalane Paella  (Paella sans chorizo) Crème dorée Biscuit éventail	Salade vénitienne Haché de saumon sauce citron Haricots verts sautés Tomme du GAEC des Essarts Melon
MARDI	Salade coleslaw Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Yaourt nature Gâteau au yaourt maison	Menu Nouvelle Aquitaine Melon charentais  Sauté de poulet sauce piments d'Espelette Coquillettes Fromage basque Gâteau basque	Crêpe au fromage  Bœuf braisé « local » au jus Courgettes lorraines Petit suisse nature Pomme bio « locale » 	MENU AMERICAIN Salade verte et cheddar Nugget's et wing's poulet et ketchup  Potatoes Brownie et crème anglaise
MERCREDI	Saucisson sec et cornichon (œuf mimosa) Moussaka  Riz créole Petit suisse nature Pomme « locale »	Betteraves et maïs vinaigrette Saucisse « locale »  (Merguez au jus) Gratin de chou fleur et pomme de terre Petit suisse aux fruits Kiwi « local »	Pastèque  Filet de poulet sauce orientale Semoule aux 2 pois St Marcellin Crème dessert chocolat	Salade de tomes et mozzarella Palette de porc dijonnaise (Steak haché au jus) Jardinière de légumes Yaourt « local » Compote de pomme
JEUDI	Céleri vinaigrette Tagliatelles « locales » fraîches à la carbonara (bolognaise) Et fromage râpé Tomme de la Limone Melon	Radis beurre Filet de poisson pané Epinards béchamel « locale » Fromage blanc nature Lunette à la fraise « locale »	Salade de risoni Filet colin sauce oseille Beignets de chou fleur Tomme du Chatelard "locale" Banane	
VENDREDI	Salade piémontaise  Escalope de volaille grillée Flan de brocolis Coulommier Ananas frais	Salade haricots verts Lasagnes bolognaise  Carré du Trièves Orange	Salade de jeunes pousses et noix Sauté de porc au thym  (Sauté de dinde au thym) Purée de pomme de terre Yaourt nature "local" Compote de pomme	

