

Le déjeuner

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Taboulé ☺ Poisson meunière Épinard Tome blanche AB Fruit de saison	Salade croquante (salade, radis, carotte, ciboulette, sauce yaourt...) ☺ Rougail saucisses ☺ OF Riz AB Crème dessert ☺	Terrine de campagne AB PL OF Poêlée champêtre à l'émincé de veau OF ☺ Saint nectaire Fruit de saison	<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 20px; display: inline-block;">Férieré</div>

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Torsade AB Bolognaise de lentilles AB ☺ Emmental râpé AB Fruit de saison	Carottes râpées ☺ AB Noix de jambon de porc OF Haricots verts persillés AB Semoule / confitures ☺	<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 20px; display: inline-block;">Férieré</div>	<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 20px; display: inline-block;">Férieré</div>

Produit bio AB
 Produit local : PL
 Produit frais : PF
 Haute valeur environnementale : HVE
Crèmerie Coulon : *
Fait maison : ☺
Appellation d'origine contrôlée : AOP
origine française : OF

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir