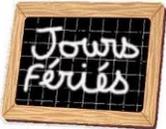
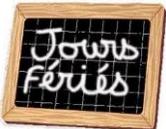
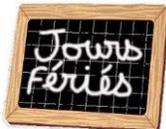


Produits locaux Produits et mets de saison	Du 1 <sup>er</sup> au 7 mai	Du 8 au 14 mai	Du 15 au 21 mai	Du 22 au 28 mai
LUNDI			<p><b>MENU ESPAGNOL</b></p> <p>Salade catalane Paella  (Paella sans chorizo) Crème dorée Biscuit éventail</p>	<p>Salade vénitienne Haché de saumon sauce citron Haricots verts sautés Tomme du GAEC des Essarts Melon</p>
MARDI	<p>Salade coleslaw Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Yaourt nature Gâteau au yaourt maison</p>	<p><u>Menu Nouvelle Aquitaine</u>  Melon charentais Sauté de poulet sauce piments d'Espelette Coquillettes Fromage basque Gâteau basque</p>	<p>Crêpe au fromage  Bœuf braisé « local » au jus Courgettes lorraines Petit suisse nature Pomme bio « locale » </p>	<p><u>MENU AMERICAIN</u></p> <p>Salade verte et cheddar Nugget's et wing's poulet et ketchup  Potatoes Brownie et crème anglaise</p>
JEUDI	<p>Céleri vinaigrette Tagliatelles « locales » fraîches à la carbonara (bolognaise) Et fromage râpé Tomme de la Limone Melon</p>	<p>Radis beurre Filet de poisson pané Epinards béchamel « locale » Fromage blanc nature Lunette à la fraise « locale »</p>	<p>Salade de risoni Filet colin sauce oseille Beignets de chou fleur Tomme du Chatelard "locale" Banane</p>	
VENDREDI	<p>Salade piémontaise  Escalope de volaille grillée Flan de brocolis Coulommier Ananas frais</p>	<p>Salade haricots verts Lasagnes bolognaise  Carré du Trièves Orange</p>	<p>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</p>	