














































<i>Cuisine centrale</i> 	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05 <i>Accueil de loisirs</i>	JEUDI 16/05 <i>Pain bio</i>	 VENDREDI 17/05	<i>Semaine du</i> 13/05 <i>au 17/05/2019</i>
ENTREE	Pastèque  	Salade savoyarde (salade, fromage, jambon, croutons)   	Melon  	Salade de tomate  à l'huile d'olive 	Feuilleté niçois 	
PLAT DE RESISTANCE	Jambon à l'os au jus  Flageolets 	Escalope de dinde à la mexicaine  Gratin de courgettes  	Tagliatelles à la carbonara  	Roast beef  Pommes rissolées  	Filet de poisson  Poêlée de légumes  	
LAITAGE	Camembert 	Fromage fondu 	Emmental râpé 	Brie 	Mimolette 	Manger Bio 35
DESSERT	Fruit frais  	Abricot au sirop 	Fraise melba  (crème pâtissière, fraises, coulis fruit rouge, chantilly, amandes)	Cheese cake coulis fruits rouge 	Yaourt aromatisé aux fruits 	
Légende	 Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais					