















	<u>du 06 au 10 MAI</u>	<u>du 13 au 17 MAI</u>	<u>du 20 au 24 MAI</u>	<u>du 27 au 31 MAI</u>
LUNDI	Macédoine de légumes  Dahl de lentilles  Riz bio aux épices  Compote de fruits 	Salade de maïs aux sardines  Cordon bleu Purée Fruits de saison	<b>FERIÉ</b> <b>LUNDI DE PENTECOTE</b>	Trio thon /tomate/maïs  Boulettes de bœuf Semoule Fruits de saison
MARDI	Risetti au chorizo  Poisson meunière Poêlée de légumes verts Crème dessert chocolat bio (6) 	Concombres à la menthe  Moelleux de porc aux pruneaux  Riz bio  Tiramisu 	Rillette de maquereaux  Hachis parmentier bio (7)  Salade verte  Ile flottante	Salade aux 2 pommes bio (4)  Gratin de chou-fleur  Fromage blanc bio/spéculoos (5) 
JEUDI	<b>FERIÉ</b> <b>ASCENSION</b>	Taboulé libanais  Filet de cabillaud /hollandaise  Trio de choux Yaourt grec bio / Miel d'Avessac (5-2) 	Pizza 3 fromages  Légumes tajine  Mélange céréales bio  Fruits de saison	Concombres à la ciboulette  Paëlla  Panna cotta/ coulis de fruits rouges 
VENDREDI	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>	Tomate mozarella  Penne bio napolitaine (10)  Fruits de saison	Pamplemousse Poisson pané Haricots verts  Comté	Salade printanière  Bœuf bourguignon bio (7)  Torti Barre glacée

- (1) La Vallée de La lune Avessac
- (2) L'Happy cultrice Avessac
- (3) Viande de bœuf français (VBF)
- (4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac
- (5) La ferme de Meul'n Maure de Bretagne
- (6) GAEC ST Yves Avessac
- (7) GAEC des Limousines Avessac
- (8) La Ferme de Pierre Avessac
- (9) GAEC de Blancheville Avessac
- (10) Déclic - Redon
- (11) GAEC des Ecureuils – Allaire

-  Fait maison
-  Produits bio
-  Appellation Origine contrôlée
-  Viande bœuf français (VBF)
-  Viande origine France
-  Label rouge
-  Label MSC : certification de la pêche durable

