




Menu du 25 mai au 5 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 mai Ste Sophie	26 mai St Bérenger	27 mai St Augustin de C.	28 mai St Germain	29 mai St Aymar
<p>La Pentecôte (50 jours après Pâques et 10 jours après l'Ascension) révèle la 3ème personne de la trinité : le Saint Esprit. Dieu met ainsi le terme à sa révélation, nous indiquant qu'il est un en 3 « personnes » : Dieu-le Père, Dieu-le Fils (Jésus-Christ) et Dieu-le Saint Esprit (ou Esprit de Dieu).</p>	Raviolis <i>Origines: _____</i>		Rôti de porc mayonnaise <i>Origines: _____</i>	Saucisson à l'ail
	Salade verte		Frites / Tomates provençales	Filet de hoki sauce citronnée
	Camembert		Kiri BIO 	Petit fromage frais aux fruits
	Compote de pomme		Tarte grillagée aux cerises	
1er juin St Justin	2 juin Ste Blandine	3 juin St Kévin	4 juin Ste Clotilde	5 juin St Igor
	Oeuf mimosa			
 Macaronis BIO à la carbonara <i>Origines : _____</i>	Rôti de dinde sauce brune <i>Origines : _____</i>		Jambon blanc à la mayonnaise <i>Origines : _____</i>	Fish and chips sauce tartare
/Batonnière de légumes aux haricots plats	Purée de pdt / Brunoise provençale		Frites / Épinards	Coquillettes / Chou romanesco
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aux fruits pâtissiers		Vache qui rit BIO 	Emmental
Fruit			Madeleine	Fruit

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de
l'agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Produit issu d'exploitation
engagée pour l'environnement
(CE2, HVE)



Produit issu de
pêcheries durables



Menu végétarien