

LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	MERCREDI 7 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI
Avocat vinaigrette Paupiette de veau Purée Pâte à suisse	Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage Haricots verts sautés Pomme	Tomates vinaigrette Poisson frit Epinards à la parmentière Crème vanille	FERIE	Melon Escalope viennoise Salsifis à la crème Eclair au chocolat
LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
Radis au beurre Pâtes carbonara Poire	Pastèque Chili sin carne Riz pilaf Yaourt vanille	Asperges vinaigrette Axoia de veau Pommes de terre rissolées Brie Salade de fruits	Salade niçoise Blanquette de veau Carottes sautées Semoule au lait	Pizza maison Merlu basquaise Gratin Brocolis Pommes de terre Banane
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
Salade pommes de terre thon mayonnaise Cordon bleu Piperade Pommes cuites	Salade Alsacienne Colin sauce moutarde Blé Flamby	Salade de pâtes Haut de cuisse de volaille Purée de potiron Clémentine	Oreillon de pêche au thon Fajitas végétariennes Légumes TEX MEX Fromage blanc vanillé	Melon d'Espagne Veau marengo Pommes de terre sautées Babybel Compote
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
Saucisson au beurre Escalope de porc au jus Purée de brocolis Petits suisses aux fruits	Salade Maïs au thon Boulettes sauce tomate Semoule Yaourt Fermier	Tomates vinaigrette Rôti de veau Gratin de chou fleur Fromage de chèvre Kiwi	FERIE	PONT DE L'ASCENSION



Menu végétarien - Fait maison - Bio - Produits locaux - Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »



Pain local à farine biologique