



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Semaine 20	Radis roses Sauce carbonara (jambon de dinde) Spaghettis/ Champignons Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison HVE	Betteraves rouges vinaigrette Omelette au fromage Frites Gouda Crème au chocolat	Maquereau à la tomate Escalope de volaille à la crème Petits pois/ carottes Cantal et son pain spécial Compote	Assiette de Carottes râpées à l'emmental Sauté de boeuf provençal Purée de P.de terre/ haricots verts Quatre quart au citron	Salade de pâtes Blanquette de poissons MSC Brocolis/ riz Camembert Fruit de saison
	Yaourt nature sucré et roulé abricot	Fruit de saison et brioche à la pâte à tartiner	Yaourt aromatisé et biscuit sec	Petit suisse fruité et fruit	Fromage blanc aux fruits et madeleine

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Semaine 21	Saucisson à l'ail (surimi mayonnaise) Curry de volaille Semoule/ courgettes Mimolette Fruit de saison	Concombres ciboulette Filet de colin MSC sauce nantua Pomme vapeur/ piperade Tomme noire Yaourt bio	Tomates vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Edam Entremets à la vanille	Férieré	Fermeture exceptionnelle
	Semoule au lait et biscuit sec	Cubes de fruit et petit écolier	Compote et quatre quart		

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Semaine 22	Oeuf mayonnaise Nuggets végétal Riz Saint paulin Yaourt aromatisé	Rillettes de poisson au citron/ navette Sauté de veau printanier Haricots verts/ penne Fruit exotique	Courgettes râpées à la menthe Jambon grill (jambon de dinde) Purée crécy (P.de terre/ carottes) Chanteneige Ile flottante	Feuilleté au fromage Saumon à l'estragon Epinards à la crème/ coeurs de blé Brie Fruit de saison	Pastèque Cheeseburger Frites Kiri Glace
	Fruit de saison et gaufre	Pain et kiri	Fruit de saison et roulé fraise	Petit suisse sucré et pain au lait	Fruit et madeleine

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Semaine 23	Férieré	Rosette (macédoine) Filet de hoki MSC bordelaise Semoule/ courgettes P'tit louis Fruit de saison HVE	Salade verte aux croûtons Wings de poulet P. de terre sautées/ brocolis Petit moulé et son pain spécial Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Boeuf niçois Coquillettes/ carottes Moelleux au chocolat/ crème Anglaise	Melon Chili sin carne Riz Coulommiers Nappé caramel
		Liégeois vanille et roulé chocolat	Crème chocolat et cake aux fruits	Petit suisse fruité et fruit de saison	Compote et crêpe chocolat

Menus du mois de Mai avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 au 20 Mai	Radis roses Sauce carbonara (jambon de dinde) Spaghettis/ Champignons Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison HVE	Betteraves rouges vinaigrette Omelette au fromage Frites Gouda Crème au chocolat	Maquereau à la tomate Escalope de volaille à la crème Petits pois/ carottes Cantal et son pain spécial Compote	Assiette de Carottes râpées à l'emmental Sauté de boeuf provençal Purée de P.de terre/ haricots verts Quatre quart au citron	Salade de pâtes Blanquette de poissons MSC Brocolis/ riz Camembert Fruit de saison
Menu du soir	Emincé de dinde aux olives Gratin pommes de terre/ aubergines Petits suisses fruités	Risotto au saumon Concombres vinaigrette Fruit de saison	Boulettes de boeuf Semoule/ ratatouille Yaourt aux fruits	Tous en cuisine: Quiche chèvre tomate basilic Salade verte Fruit de saison	Saucisse Pâtes/ poêlée de légumes Fromage blanc sucré

23 au 27 Mai	Saucisson à l'ail (surimi mayonnaise) Curry de volaille Semoule/ courgettes Mimolette Fruit de saison	Concombres ciboulette Filet de colin MSC sauce nantua Pomme vapeur/ piperade Tomme noire Yaourt bio	Tomates vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Edam Entremets à la vanille	Férié	Fermeture exceptionnelle
Menu du soir	Roulé jambon macédoine Tartine de fromage Compote	Omelette au fromage Coquillettes/ poêlée de brocolis Tous en cuisine Smoothie fraises banane	Salade niçoise au thon Fruit de saison		

30 Mai au 3 Juin	Oeuf mayonnaise Nuggets végétal Riz Saint paulin Yaourt aromatisé	Rillettes de poisson au citron/ navette Sauté de veau printanier Haricots verts/ penne Fruit exotique	Courgettes râpées à la menthe Jambon grill (jambon de dinde) Purée crécy (P.de terre/ carottes) Chanteneige Ile flottante	Feuilleté au fromage Saumon à l'estragon Epinards à la crème/ coeurs de blé Brie Fruit de saison	Pastèque Cheeseburger Frites Kiri Glace
Menu du soir	Tous en cuisine: Courgettes farcies Semoule à la tomate Fruit de saison	Cuisse de poulet froid mayonnaise Taboulé de boulghour Crème vanille	Oeufs sur le plat Pâtes/ salade verte Fruit de saison	Rôti de porc froid Salade de P. de terre/ haricots beurre vinaigrette Fromage blanc confiture	Crevettes poêlées Avocat au citron/ riz Fruit de saison

6 au 10 Juin	Férié	Rosette (macédoine) Filet de hoki MSC bordelaise Semoule/ courgettes P'tit louis Fruit de saison HVE	Salade verte aux croûtons Wings de poulet P. de terre sautées/ brocolis Petit moulé et son pain spécial Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Boeuf niçois Coquillettes/ carottes Moelleux au chocolat/ crème Anglaise	Melon Chili sin carne Riz Coulommiers Nappé caramel
Menu du soir	Férié	Escalope de volaille au thym Riz/ tomate provençale Tous en cuisine: Clafoutis à l'abricot	Pâtes au saumon Epinards à la crème Nappé caramel	Gratin pommes de terre/ lardons Haricots verts vinaigrette Fruit de saison	Burger maison Salade verte Fruit de saison