

Menus

	Lundi 29 avr.	Mardi 30 avr.	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
Midi	asperges et tomates macédoine mayonnaise salade verte et emmental tomates et cœurs de palmier ~.~ jambon braisé sauté de veau sauce Tex Mex ~.~ écrasé de pommes de terre poêlée forestière ~.~ Salade, fromage ou yaourt ~.~ compote de pommes individuelle fruit cru de saison tourteau fromager 📍	betteraves vinaigrette rillettes de porc cornichons salade verte et oeuf dur taboulé à la menthe ~.~ escaloppe de volaille sauce au curry ~.~ légumes basquaise riz ~.~ babybel 🧀 edam coupé yaourt nature sucré ~.~		carottes râpées maquereau à la moutarde salade César au poulet salade de riz ~.~ garniture mexicaine steak frais 🏠📍 ~.~ pâtes coquillettes tomates provençales ~.~ brie cantal yaourt nature sucré ~.~ flan nappé caramel fruit cru de saison poire au chocolat	radis beurre salade au blé salade au chèvre salade de blé et crudités ~.~ poisson du jour huile d'olives rôti de porc sauce moutarde 📍 ~.~ haricots persillés 🧀 purée de carottes et courgettes ~.~ emmental yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle crème dessert vanille fruit cru de saison
Soir	concombre et fêta salade verte, pomme fruit et raisins secs saucisson sec ~.~ fileté de poisson pané ~.~ macaronis petits pois au jus ~.~ vache qui rit 🧀 ~.~ fromage blanc vanille trio de fruits au sirop			chou fleur aux noisettes oeuf mayonnaise salade verte et emmental ~.~ aiguillettes de poulet corn flakes ~.~ frites haricots beurre ~.~ fromage local 📍 ~.~ compote pomme banane crumble aux fruits rouges 🏠 fruit cru de saison	

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
 Oeufs
  Poissons
  Soja

Menus

	Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai	
Midi	chou blanc, pomme, raisins et graines de courge oeuf mayonnaise salade pomme de terres, yaourt et ciboulette tomates ciboulette ~.~ tajine de boeuf ~.~ céréales gourmandes tajine de légumes accompagnement (sans pois chiches) ~.~ gouda (coupe) reblochon (au lait cru) yaourt nature sucré ~.~ compote pomme fraise individuelle compote pomme pêche compotes pomme vanille fruit cru de saison	entrées variées ~.~ menu du chef ~.~ Salade, fromage ou yaourt ~.~ desserts variés	[Menu content for Wednesday, Thursday, and Friday is obscured by a greyed-out area]			
Soir	champignons à la grecque salade verte et poulet sardines et citron ~.~ paupiette de veau sauce provençale ~.~ riz tomates provençales ~.~ rondelé ~.~ abricots au sirop fruit cru de saison yaourt aux fruits					

- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- Assemblé sur place
- Produits locaux
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides
- Céleri
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soja

Menus

	Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Midi	betteraves échalotes melon taboulé à la menthe ~.~ brandade de poisson surgelée hachi parmentier surgelé ~.~ fourme d'Ambert masdam petits suisses nature sucrés ~.~ barre glacée fruit cru de saison	concombre au yaourt feuilleté au fromage salade pomme verte et fenouil ~.~ flan de brocolis sauté de porc ~.~ coeur de blé courgettes étuvées ~.~ chèvre long Saint Nectaire lait cru yaourt nature sucré ~.~ buffet de fruits de saison	haricots verts et oignons rouges salade de blé et crudités salade maïs et gésiers ~.~ rôti de boeuf sauce au poivre 📍 ~.~ purée de légumes maison ~.~ bleu douceur brie yaourt nature sucré ~.~ fruit cru de saison yaourt aux fruits	oeuf mimosa pastèque salade verte, radis et mimolette ~.~ fileté de poisson pané lasagnes de légumes fraîches ~.~ fondue de poireaux pâtes fraîches Helice 🏠📍 ~.~ tome blanche yaourt nature sucré ~.~ abricots au sirop fruit cru de saison tarte bourdalouse 🏠	concombre et fêta lentilles à la fêta sauce au miel salade verte maïset tomates tomates basilic ~.~ émincé de volaille mariné thym citron sauté d'agneau au curry ~.~ chou fleur façon risotto frites ~.~ fromage local 📍 yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle crème dessert vanille
Soir	grillon charentais radis beurre ~.~ escalope viennoise ~.~ poêlée méridionale ~.~ camembert ~.~ fruit cru de saison semoule au lait	salade verte et surimi salade verte, radis et mimolette tomates et cœurs de palmier ~.~ cuisse de poulet rôti ~.~ petits pois au jus ~.~ morbier ~.~ cocktail de fruits exotiques éclair chocolat éclair vanille fruit cru de saison	buffet de crudités guacamole ~.~ pizza au fromage pizza au thon ~.~ salade verte ~.~ yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle fruit cru de saison	courgettes râpées, carottes et thon salade pommes de terre échalote mayonnaise ~.~ noix de joue de porc en sauce ~.~ carottes sautées fraîches mélange de céréales tradition ~.~ chanteneige ~.~ fromage blanc nature sucré fruit cru de saison	

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja

Menus

	Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Midi	<p>LUNDI DE PENTECOTE ~.~</p>	<p>betteraves échalotes carottes râpées oeuf mayonnaise ~.~ biognaise de boeuf lentilles façon méridionale ~.~ penne poêlée de légumes ~.~ emmental gouda (coupe) yaourt nature sucré ~.~ crème dessert chocolat fruit cru de saison pêche au sirop</p>	<p>houmous macédoine mayonnaise salade verte fruit et chèvre ~.~ filet de poisson du jour sauce créole ~.~ brocolis au jus pommes de terre fondantes ~.~ pont l'évêque Saint Paulin yaourt nature sucré ~.~ fruit cru de saison oeufs au lait caramel 🏠</p>	<p>betteraves et pommes concombre et céleri salade de pâtes mozarella ~.~ chipolatas locales 📍 émincé de boeuf en sauce ~.~ carotes et navets glacés purée Saint Germain ~.~ fromage local 📍 mimolette yaourt nature sucré ~.~ cocktail de fruits exotiques fruit cru de saison gâteau basque tarte fromagère Manslois</p>	<p>macédoine de légumes melon radis beurre salade piémontaise ~.~ poisson du jour huile d'olives sauté de lapin à la moutarde ~.~ poêlée méridionale Semoule ~.~ brie yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle fromage blanc vanille fruit cru de saison</p>
Soir	<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>coleslow en barquette taboulé à la menthe ~.~ filet de poulet à l'orientale ~.~ haricots verts persillés ~.~ buchette lait de mélange ~.~ compote pomme banane fruit cru de saison Glace</p>	<p>carottes au sésame salade de poivrons grillés sardines et citron ~.~ sauté de veau sauce Tex Mex ~.~ céréales gourmandes 🍷 ~.~ yaourt nature sucré ~.~ fruit cru de saison salade de fruits frais de saison</p>	<p>friand au fromage salade verte et surimi ~.~ cuisse de poulet rôti ~.~ courgettes gratinées à la béchamel ~.~ cantal ~.~ compote pomme fraise individuelle fruit cru de saison</p>	

Issu de l'Agriculture Biologique
 Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja

Menus

	Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Midi	betteraves échalotes oeuf mayonnaise salade de blé et crudités ~.~ hachi parmentier surgelé parmentier de légumes ~.~ épinards à la crème purée ~.~ bleu douceur Saint Bricet yaourt nature sucré ~.~ buffet de compotes fruit cru de saison yaourt bio 🌿	champignons à la grecque pastèque ~.~ paella riz à l'espagnole ~.~ haricots plats ~.~ mimolette pont l'évêque yaourt nature sucré ~.~ fruit cru de saison gâteau à l'ananas 🍰	chou fleur aux noisettes rillettes de porc cornichons salade de tomates sardines et citron ~.~ émincé de boeuf en sauce poulet sauce basquaise ~.~ coeur de blé légumes basquaise ~.~ comté yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle fruit cru de saison semoule au lait individuelle bio 🌿	chou fleur aux noisettes rillettes de porc cornichons salade de tomates sardines et citron ~.~ émincé de boeuf en sauce poulet sauce basquaise ~.~ coeur de blé légumes basquaise ~.~ comté yaourt nature sucré ~.~ compote de pommes individuelle fruit cru de saison semoule au lait individuelle bio 🌿	concombre et fêta melon salade pommes de terre échalote mayonnaise ~.~ poisson du jour huile d'olives saucisse ~.~ penne tomates provençales ~.~ fromage local 📍 reblochon (au lait cru) yaourt nature sucré ~.~ crème dessert chocolat crème dessert vanille fruit cru de saison
Soir	maquereau à la moutarde melon radis beurre ~.~ sauté de veau sauce Tex Mex ~.~ carottes sautées fraîches pâtes coudes ~.~ camembert ~.~ brisure d'ananas au sirop fromage blanc et céréales muesli fruit cru de saison	jambon de pays salade de haricots rouges, pommes et concombres ~.~ émincé de volaille mariné thym citron ~.~ boulgour courgettes fraîches en gratin ~.~ chèvre long ~.~ fruit cru de saison pêche et coulis de fruits rouges	concombre et fêta houmous pêche au thon ~.~ jambon blanc ~.~ frites haricots verts persillés ~.~ gouda (coupe) ~.~ fruit cru de saison yahourt aux fruits 🌿📍	betteraves vinaigrette courgettes râpées à la menthe salade fraîcheur surimi miettes ~.~ quiche au thon maison 🍰 quiche lorraine maison 🍰 ~.~ brocolis au jus ~.~ yaourt nature sucré ~.~ fruit cru de saison Glace	

Issu de l'Agriculture Biologique
 Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja

