

# Menus du 4 au 8 mai

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
<p>Salade de blé BIO à la ciboulette  </p> <p>Rôti de porc LR (Pané fromager) Sauce aux champignons  </p> <p>Chou fleur CE2 persillé  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Omelette BIO Sauce Milanaise  </p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Fromage de chèvre frais </p> <p>Fruit de saison</p>		<p><b>VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES</b> Dips de carottes et concombres au fromage blanc et curry  </p> <p>Poisson frais du moment MSC (Falafels) Sauce raz el hanout </p> <p>Torsades multicolores </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Cake pomme cannelle du chef </p>   	

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 11 au 15 mai

**Légende :**



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 11 mai

Betteraves BIO  
et vinaigrette



Sauté de dinde  
(Dos de colin MSC)



Sauce au jus



Semoule BIO



Chanteneige

Mousse au chocolat

Mardi 12 mai

## HOT DOG PARTY

Salade iceberg  
et vinaigrette



Hot dog  
(Saucisse de Strasbourg,  
pain à hot dog)  
(Saucisse végétale)



Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO  
fraise du chef



Mercredi 13 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Haricots verts  
à l'échalote



Bolognaise de lentilles BIO



Pépinettes



Emmental BIO râpé



Fruit de saison

# Menus du 18 au 24 mai

## Légende:



Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>Pâté de campagne et cornichon (Taboulé - semoule BIO) </p> <p>Sauté de porc (Filet de saumon MSC)  Sauce dijonnaise  </p> <p>Carottes CE2 au thym  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur CE2 façon cocktail  </p> <p>Garniture fajitas (égréné végétal BIO et régional)  </p> <p>Wrap (galette)</p> <p>Tomme grise</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p><b>Sous l'oc éan</b> </p> <p><b>Tortues marines</b> (concombres au fromage blanc et ciboulette) </p> <p><b>Marmite du Capitaine</b> (Pané fromager) </p> <p><b>Vagues dorées</b> (Riz BIO pilaf jaune)  </p> <p><b>Rocher d'écume</b> (Fromage de chèvre frais) </p> <p><b>Trésor des lagons</b> (Cake aux pépites de chocolat) </p>	<p>Mélange de fusilli BIO et tomates au basilic  </p> <p>Boulettes au boeuf (Falafels BIO et régional)   Sauce façon tajine </p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Fruit de saison</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 25 au 29 mai

## Légende:



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	<p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>Rôti de porc (Filet de cabillaud MSC) Sauce tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pomme</p>		<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Poisson meunière MSC </p> <p>(Pané végétal BIO et régional)  </p> <p>Citron</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rose et beurre</p> <p>Lasagnes à l'égréné végétal BIO et régional</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Crème chocolat</p>

# Menus du 1er au 5 juin

## Légende:



Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<p>Salade de pépinettes à l'aneth </p> <p>Sauté de dinde (Filet de saumon MSC)  Sauce curcuma </p> <p>Chou-fleur CE2 persillé  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Tempeh de lentilles vertes BIO et régional   Sauce basquaise </p> <p>Boulgour BIO  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO)  Sauce barbecue </p> <p>Potatoes</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Gâteau du chef à la vanille </p>	<p>Carottes râpées aux agrumes  </p> <p>Poisson frais MSC (Jambon blanc LR)  Sauce à l'oseille  </p> <p>Courgettes sautées à la tomate </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Crêpe sucrée</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 8 au 12 juin

## Légende :



Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<p>Macédoine de légumes façon cocktail </p> <p>Rôti de dinde (Pané fromager) Sauce au jus </p> <p>Blé BIO pilaf  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)  </p> <p>Paupiette au veau (Filet de cabillaud MSC)  Sauce aux olives </p> <p>Haricots verts BIO à l'échalote  </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cake tomates basilic du chef </p> <p>Morceaux de colin MSC au four et aromates (Galette végétale)  </p> <p>Carottes vapeur régionales  </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental et tomates au basilic  </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Beignet framboise</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

