

Le Menu

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai	Samedi 11 Mai	Dimanche 12 Mai
Salade verte scarole	Salade de tortis au pesto vert	Férié Radis-beurre	Férié Salade de pois chiches léventine	Salade de carottes râpées créole	Taboulé	Notre gâteau de foie volaille
Loubia de dinde	Notre frittata aux oignons	Rôti de porc à la moutarde	Tajine de bœuf	Rougail de cabillaud MSC	Galopin de veau sauce bleu	Soupe
Semoule	Ratatouille	Purée de pois cassés	Courgettes au citron	Riz IGP	Blettes	au pistou
Petit beurre	Camembert	Rondelé au noix	Tomme blanche	Petit suisse nature et sucre	Edam	Mimolette
Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fraises	Notre gâteau à la noix de coco	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage cultivateur	Soupe minestrone	Velouté Vert Prés	Potage Parmentier	Soupe vermicelle à la tomate	Velouté Breton	Potage de Mussard
Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Faisselle	Flan vanille	Riz au lait	Fromage blanc sucré
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai	Samedi 18 Mai	Dimanche 19 Mai
Macédoine mayonnaise	Pizza	Salade de pommes de terre mexicaine	Tomates vinaigrette	Salade de boulgour aux légumes	Mutifeuilles	Salade de riz IGP au pesto
Colombo de porc	Pain de viande de bœuf	Terrine de merlu MSC	Macaronade	Filet de colin meunière et citron	Escalope de poulet au basilic	Merguez grillée
Pommes noisette	Aubergines à la parmesane	Brocolis mornay	de boeuf Sêtoise	Epinards mornay	Polenta à l'emmental	Haricots romano à l'ail
Emmental	Fromage fouetté	Mimolette	Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Rondelé
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt brassé nature Duo Lozère	Fruit de saison	Purée de fruits	Pâtisserie
Soupe de perles	Velouté Choisy	Potage oriental	Potage provençal	Velouté Longchamps	Potage de cultivateur	Soupe de vermicelles
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Semoule au lait	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt sucré	Flan chocolat



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai	Samedi 25 Mai	Dimanche 26 Mai
Férié Salade à la grecque Poulet rôti Pommes de terre grenailles Saint nectaire AOP Crème renversée	Salade de lentilles Omelette Courgettes à la tomate Camembert Fruit de saison	Betteraves Raviolis de bœuf sauce tomate Edam Purée de fruits	Taboulé Wok de bœuf Petits pois Saint Morêt Fruit de saison	Pamplemousse Risotto IGP de colin MSC Petit moulé Liégeois chocolat	Notre pissaladière mentonnaise Saucisse de Toulouse Ratatouille Gouda Fruit de saison	Tomates vinaigrette Rôti de veau au jus Haricots blancs à la tomate Tomme noire Pâtisserie
Soupe minestrone	Velouté de légumes	Velotué Vert Prés	Velouté crécy	Potage parmentier	Soupe de perles	Velouté freineuse
Yaourt sucré	Petits suisses natures	Riz au lait	Flan caramel	Fromage blanc sucré	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai	Samedi 1er Juin	Dimanche 2 Juin
Pâté de campagne Gratin de coquillettes à la mozzarella Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte scarole Paëlla IGP de dinde Galette Saint Michel Fromage blanc nature et sucre	Céleri rémoulade Notre tortillas de pommes de terre Courgettes à l'origan Cotentin Fruit de saison	Coleslaw de radis en mayonnaise Jambon blanc Salade de pépinettes Emmental Purée de fruits	Notre cake tomate basilic Aïoli de merlu et ses légumes Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de boeuf sauce gardian Boulgour Saint Paulin Crème dessert chocolat	Cœur de palmier Moussaka Emmental Pâtisserie
Potage cultivateur	Soupe vermicelles à la tomate	Velouté Aïgo Bouïdo	Potage Longchamps	Soupe Minestrone	Velouté Ardennais	Potage Essau
Petits suisses aromatisés	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Semoule au lait	Fromage blanc nature	Faisselle	Liégeois chocolat

Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.