

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 18 mai

Pâté de campagne
et cornichon

Sauté de porc
Sauce dijonnaise



Carottes CE2 au thym



Suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 19 mai

Chou fleur CE2
façon cocktail



Garniture fajitas
(égréné végétal BIO
et régional)



Wrap (galette)

Tomme grise

Liégeois vanille

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Sous l'oc éan

Tortues marines

(concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine



Vagues dorées

(Riz BIO pilaf jaune)



Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais)



Trésor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat)



Vendredi 22 mai

Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Epinars béchamel



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison



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

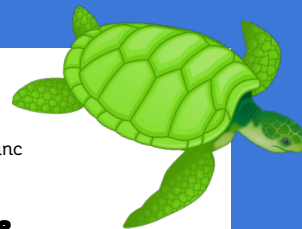
Ce midi, c'est :
Sous l'oc éan



LE JEUDI
21/05



Tortues marines
(concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine

Vagues dor ées
(Riz BIO pilaf jaune)



Rocher d'écume
(Fromage de chèvre frais)

Trésor des lagons
(Cake aux pépites
de chocolat)



Menus du 25 au 29 mai

Légende :



Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Mercredi 27 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

Betteraves **et vinaigrette**



Rôti de porc
Sauce tomate

Semoule BIO



Chanteneige

Compote pomme

**Salade de pommes de terre
à l'échalote**



Poisson meunière MSC
Citron



Haricots beurre persillés



Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Radis rose et beurre

**Lasagnes à l'égréné végétal
BIO et régional**



Cantal AOP



Crème chocolat



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

Menus du 1er au 5 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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



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

Menus du 8 au 12 juin

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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



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