

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



Lundi 18 mai

Mardi 19 mai

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Vendredi 22 mai

Pâté de campagne
et cornichon
(Taboulé - semoule BIO)

Chou fleur CE2
façon cocktail



Salade de perles
et vinaigrette



Sous l'oc éan

Tortues marines
(concombres au fromage blanc
et ciboulette)

Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Sauté de porc
(Filet de saumon MSC)
Sauce dijonnaise

Garniture fajitas
(égréné végétal BIO
et régional)



Quiche façon Lorraine
(Quiche carotte emmental)



Marmite du Capitaine
(Pané fromager)



Boulettes au boeuf
(Falafels BIO
et régional)
Sauce façon tajine



Carottes CE2 au thym

Wrap (galette)

Salade verte et vinaigrette

Vagues dorées
(Riz BIO pilaf jaune)



Epinars béchamel



Suisse sucré

Tomme grise

Fromage blanc nature
à associer
avec la pêche au sirop

Rocher d'écume
(Fromage de chèvre frais)



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Liégeois vanille

Trésor des lagons
(Cake aux pépites
de chocolat)



Fruit de saison

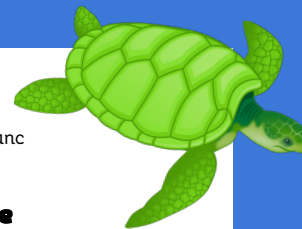
Ce midi, c'est :
Sous l'oc éan



LE JEUDI
21/05



Tortues marines
(concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine
(Pané fromager)

Vagues dorées
(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
(**Filet de cabillaud MSC**)

Sauce tomate



Semoule BIO



Chanteneige

Compote pomme

Salade verte, croûtons,
façon caesar



Garniture de poulet
(**Garniture poisson MSC**)

façon à la reine



Riz BIO pilař



Suisse fruité

Fruit de saison

Salade de pommes de terre
à l'échalote



Poisson meunière MSC
(Pané végétal BIO
et régional)



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

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>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Pastachiches HVE Sauce crème et emmental </p> <p>Milkshake aux pêches </p> <p>Salade de fruits</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>

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>Cap sur l'Amérique du sud</p> <p>Trésor des Incas (Concombre et maïs au citron vert) </p> <p>Le festin de Rio (Feijoadá et ... BIO) </p> <p>Le rocher du Machu Picchu (Mimolette) </p> <p>Confettis du carnaval (Salade de fruits) </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>

