



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade d'haricots verts (vinaigrette à la moutarde) Filet de Poisson normande RS: Quenelles à la crème Ebly Yaourt nature Bio Fruit de saison	Salade de P. de terre (vinaigrette aux herbes) Cordon bleu RS: Cordon bleu végétal Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Salade de concombre Steak haché RS : Boulettes végétales Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison G : Pain + Confiture abricot + Jus de multifruit	Salade verte Emincé de veau marengo RS : Haricots rouges sauce tomate Pâtes penne Fromage Fruit de saison	FERIE
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade macédoine Sauté de porc tandoori RS: Lentilles sauce tandoori Pâtes Bio Fromage Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière RS: Omelette Haricots beurre sautés Fromage blanc nature Bio Fruit de saison	Sardine RS: Salade de carottes râpées Sauté de dinde moutarde/Miel RS: Emincé végétal sauce moutarde/miel Gnocchis Samos Fruit de saison G : céréales mais soufflé miel + lait	FERIE	Pont de l'Ascension
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Menu végétarien : Pizza Omelette Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade de betteraves (vinaigrette aux herbes) Sauté de volaille sauce forestière RS: Egréné végétal sauce forestière Pâtes coquillettes Petit-suisse nature Bio Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Chili con carné RS: Haricots rouges sauce chili Riz Laitage Eclair au chocolat G : Compote pomme gourde + Fromage Pic et Croq	Melon jaune Saucisse Chipolata RS: Galettes végétales pois tournesol Purée de P. de terre Fromage Pêche au sirop	Salade Taboulé maison Sauté de boeuf bourguignon RS : Carré de seitan Carottes Laitage Fruit de saison
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
FERIE	Pâté de campagne RS: Tarte aux légumes Emincé de poulet à l'indienne RS: Carré épeautre boulghour Pommes sautées Fromage bio Fruit de saison	Radis beurre Gratin de macaronis au jambon RS: Gratin de macaronis crème-fromage Fromage Fruit de saison G : Lait cacao +Gaufrettes	Œuf mayonnaise Navarin d'agneau RS: Boulghour Jardinière de légumes Fromage Riz au lait	Menu végétarien : Carottes râpées (vinaigrette au citron) Raviolis lingots sauce tomate Emmental Bio Fruit de saison

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).