






















MENUS DU 25 AU 29 AVRIL

<i>LUNDI</i>	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CÔTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE	BOULGHOUR BIO	KIRI	POMME
<i>MARDI</i>	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	CORDON BLEU DE DINDE	PETITS POIS A LA FRANCAISE	CAMEMBERT BIO	CREME DESSERT VANILLE
<i>JEUDI VÉGÉ</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PARMENTIER DE LENTILLES BIO A LA TOMATE		VACHE QUI RIT BIO	FLAN NOIX DE COCO ET PEPITES DE CHOCOLAT
<i>VENREDI</i>	CÔTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	QUINZE DE CAMARGUE IGP	CHEVRE BUCHETTE	KIWI BIO
LEGENDE					
Bio	Repas végétarien	Régional	Recette cuisinée	PLAT SIGNATURE	
	Repas à thème	Origine France			

MENUS DU 02 AU 06 MAI

<i>LUNDI</i>	 CELERI REMOULAD 	 CRUMBLE DE POULET AU CURRY ET COQUILLETES BIO 	PETIT MOULE MATURE	FROMAGE BLANC AROMATISE
<i>MARDI</i>	MACEDOINE DE LEGUMES	 STEAK HACHÉ	FRITES FOUR /KETCHUP	COULOMMIER 
<i>JEUDI</i>	 CHOU BLANC VINAIGRETTE GRIBICHE 	 BOULE AGNEAU SAUCE PIPERADE 	 SEMOULE BIO	EDAM BIO A LA COUPE 
<i> VENDREDI VÉGÉ</i>	 QUICHE AUX POIREAUX	ESCALOPE SOJA BLÉ	 CURRY DE LÉGUMES	SIX DE SAVOIE
LEGENDE				
 Bio	 Repas végétarien	 Régional	 Recette cuisinée	 PLAT SIGNATURE
	 Repas à thème	 Origine France		

MENUS DU 09 AU 13 MAI

LUNDI	SALADE DE BLÉ, MAÏS, POIVRONS, VINAIGRETTE	SAUTÉ DE BOEUF CON BOURGUIGNON	RICOTS VERTS BI L'ÉCHALOTE	CARRÉ DE L'EST	POMME
MARDI VÉGÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE ECHALOTE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES (emmental bio)		PETITS SUISSE FRUIT	GALETTE AU BEURRE BIO
JEUDI L'EUROPE A TABLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE FACON BULGARE	ALLUMETTE DE PORC FACON CARBONNARA	PENNE BIO	EMMENTAL RAPÉ BIO	GATEAU LITUANIEN
VENDREDI	CERVELAS/CORNICHON	POISSON PANÉ / CITRON	RIZ / EPINARD BECHAMEL	CHANTAILLOU	BANANE BIO
















LEGENDE

- Repas végétarien**
- Régional**
- Recette cuisinée**
- PLAT SIGNATURE**
- Bio**
- Repas à thème**
- Origine France**
























MENUS DU 16 AU 20 MAI

<i>LUNDI</i>	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	AUCISSE DE POULET	FLAGEOLET A LA TOMATE	VACHE PICON	COMPOTE DE POMMES
<i>MARDI</i>	MELERI REMOULADE	MOULE DE BOEUF B SAUCE TOMATE	SEMOULE BIO	YAOURT NATURE SUCRE	KIWI
<i>JEUDI</i>	HOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	HAUT DE CUISSE D POULET	CRITES / KETCHUP	HAASDAM BIO A LA COUPE	SALADE DE FRUITS FRAIS
<i>VENREDI VÉGÉ</i>	CAROTTE RAPÉE VINAIGRETTE AU CITRON	RIZ BIO, CHAMPIGNONS ET CHAOURCE FACON RISOTTO		BRIE A LA COUPE	MOUSSE CHOCOLAT
LEGENDE					
Repas végété	Régional	Recette cuisinée	RECETTE SIGNATURE		
Bio	Repas à thème	Origine France			



















MENUS DU 23 AU 27 MAI

<i>LUNDI</i>	 LADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	 BLANC DE POULET MORME AIGUILLETTE SAUCE CURRY	 PETITS POIS AUX OIGNONS	 DAM BIO A LA COUPE	ANANAS
<i>MARDI VÉGE</i>	 TOMATE VINAIGRETTE BASILIQUE	STEAK DE SOJA	 PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETIT MOULÉ NATURE	 YAOURT VANILLE BIO
<i>JEUDI</i>	 ASCENSION				
<i>VENDREDI</i>					
LEGENDE					
 Repas végété	 Régional	 Recette cuisinée	RECETTE SIGNATURE		
 Bio	 Repas à thème	 Origine France			















MENUS DU 30 MAI AU 03 JUIN

<i>LUNDI</i>	 TABOULÉ (semoule bio)	 PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	 ANTILLES VERTES BIO	CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	 ORANGE BIO
<i>MARDI</i>	 CONCOMBRE VINAIGRETTE ECHALOTE CIBOULETTE	KNACKI / KETCHUP	 POTATOES CUBES RISSOLÉES	 VACHE QUI RIT BIO 	LIEGEOIS CHOCOLAT
<i>JEUDI</i>	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	  LASAGNES AU BOEUF 	 CAMEMBERT BIO 	 BANANE BIO	
<i> VENDREDI</i>	PASTEQUE	COLIN SAUCE ANETH	RIZ DE CAMARGUE IGP	PETIT SUISSE SUCRE	GATEAU BASQUE 
LEGENDE					
 Repas végété	 Régional	 Recette cuisinée	 PLAT SIGNATURE		
 Bio	 Repas à thème	 Origine France			

MENUS DU 07 AU 10 JUIN

LUNDI	PENTECOTE				
MARDI	MELON	RAVIOLIS DE BOEUF / FROMAGE RAPE  		YAOURT SUCRE	GALETTE AU BEURRE BIO 
JEUDI VÉGÉ	TOMATE VINAIGRETTE	NUGET'S DE BLÉ	 ARICOT VERT B.  POMMES VAPEUR QUARTIER	KIRI	 CLAFOUTIS AUX BIGAREAUX 
VENDREDI	 CAROTTES RAPÉES  VINAIGRETTE A L'ORANGE	 BRANDADE DE POISSON		EMMENTAL A LA COUPE	 POMME
<p style="text-align: center;">LEGENDE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  Régional </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  Recette cuisinée </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  PLAT SIGNATURE </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  Bio </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  Repas à thème </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  Origine France </div> </div>					

MENUS DU 13 AU 17 JUIN

<i>LUNDI VÉGÉ</i>	CELERI REMOULADE	DAHL DE LENTILLE AU CURRY 	 RIZ BIO	MIMOLETTE A LA COUPE	YAOURT AROME
<i>MARDI</i>	 SALADE DE QUINOA	CORDON BLEU	 TIT POIS CAROTTE	 CAMEMBERT BIO	FRAISE
<i>JEUDI</i>	 COURGETTE / VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	  GNATSE DE BOEUF	  TORSADÉ BIO	YAOURT NATURE SUCRE	 TARTE HAWAIIENNE 
<i>VENREDI</i>	OEUF DUR MAYONNAISE	POISSON PANÉ / CITRON	 POMMES VAPEUR / EPINARD BECHAMEL	VACHE PICON	 BANANE BIO

LEGENDE



Régional



Recette cuisinée



PLAT SIGNATURE



Bio
















Repas à thème



Origine France

MENUS DU 20 AU 24 JUIN

<i>LUNDI</i>	MACEDOINE MAYONNAISE	 BOULES DE BOEUF BIO SAUCE MOUTARDE 	 FLAGEOLET	PTIT LOUIS	KIWI
<i>MARDI</i>	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	 GRATIN DE KNACKI / POMMES D'HERRE / EMMENTAL BIO 		CHEVRE BUCHETTE	FLAN NAPPE CAMEL
<i>JEUDI</i>	 CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	 AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE	 SEMOULE BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	 PLATEAU CHOCOLAT 
<i>VENREDI</i>	PIZZA AU FROMAGE	 RISOTTO DE COLIN AUX PETITS LEGUMES		 DAM BIO A LA COUPE	NECTARINE

LEGENDE



Régional



Recette cuisinée



PLAT SIGNATURE



Bio



Repas à thème



Origine France

MENUS DU 27 JUIN AU 01 JUILLET

<i>LUNDI</i>	 BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	 ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE A L'INDIENNE	LENTILLES CUISINEES	CHANTAILLOU	ABRICOT
<i>MARDI</i>	PASTEQUE	 STEACK HACHÉ DE BOEUF	FRITES/KETCHUP	 AASDAM BIO A LA COUPE	CREME DESSERT VANILLE
<i>JEUDI DÉJEUNER SUR L'HERBE</i>	TOMATES CERISE EMMENTAL CUBE	 ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE	 SALADE POMMES DE TERRE ARLEQUIN VINAIGRETTE	 VACHE QUI RIT BIO	DONUTS SUCRÉ
<i>VENREDI VÉGÉ</i>	CREPE CHAMPIGNON	 BOULE SOJA SAUCE TOMATE	 TORSADÉ BIO	BRIE A LA COUPE	FRAISE

LEGENDE



Régional



Recette cuisinée



PLAT SIGNATURE



Bio




Repas à thème



Origine France

MENUS DU 04 AU 08 JUILLET

<i>LUNDI</i>	MELON	 PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	 PETIT POIS CAROTTE	YAOURT NATURE SUCRE	 SALETTE AU BEURRE BIO
<i>MARDI</i>	 SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	  PULLED PORK (émincé de porc sauce aux épices)	  POTATOES CUBE RISSOLÉES	MIMOLETTE A LA COUPE	 BANANE BIO
<i>JEUDI</i>	 PATE CROUTE ET CORNICHONS 	 SAUCISSE DE POULET	 LENTILLES VERTE BIO	VACHE PICON	 SALADE DE FRUITS MAISON
<i> VENDREDI</i>	ALSH				
LEGENDE					
	 Régional	 Recette cuisinée	 PLAT SIGNATURE		
 Bio	 Repas à thème	 Origine France			