

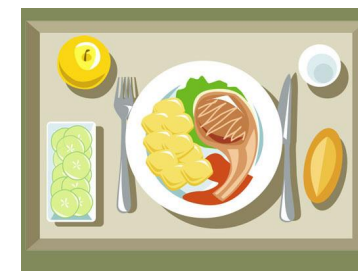


Légende :

- Produit Local
- Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE
- Produits Bio
- Produits Pêche durable



menu végétarien					menu végétarien				
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SALADE CROQUANTE			COLESLAW	FÊTE DU TRAVAIL	CONCOMBRES	SALADE		BETTERAVES	SAUCISSON À L'AIL
JAMBON BLANC	RAVIOLIS DE LÉGUMES		MEUNIÈRE DE POISSON		SAUCISSE			AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	THON À LA PROVENÇALE
FRITES	SALADE VERTE		RIZ		LENTILLES AUX CAROTTES	PIZZA FROMAGÈRE		FRITES	RIZ IGP
	EMMENTAL		PETITS LÉGUMES		FROMAGE			FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER AUX FRUITS ROUGES
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP				
menu végétarien					menu végétarien				
lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
CAROTTES RAPÉES			TOMATES VINAIGRETTE	ARMISTICE		CHOU FLEUR VINAIGRETTE		CAROTTES RAPÉES	NUGGETS DE POISSON MSC
CHILI CON CARNE	OMELETTE		WRAP AU POULET			SAUCE FAÇON CARBONARA		TOMATE FARCIE	POTATOES
RIZ	PÂTES HVE		PÂTISSERIE			PÂTES HVE		SEMOULE	ÉPINARDS
LIÉGEOIS VANILLE	BROCOLIS					FROMAGE RAPÉ		GLACE	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES
	FROMAGE				FRUIT DE SAISON				
menu végétarien					PONT				
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai					
SALADE BICOLORE	CRÊPE AU FROMAGE								
TARTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE								
COMPOTE DE FRAISES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES								
	PETITS POIS CAROTTES								
	FRUIT DE SAISON								





Légende :

- Produit Local
- Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE
- Produits Bio
- Produits Pêche durable



menu végétarien					menu végétarien				
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		SALADE		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES		CONCOMBRES AUX MAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	PANÉ FROMAGER		OMELETTE		OMELETTE			AIGUILLETES DE COLIN MSC	SAUCISSE DE TOULOUSE
RIZ	SEMOULE		GRATIN DAUPHINOIS	WRAP AU THON	FRITES	MACARONIS À LA BOLOGNAISE		RIZ IGP	PURÉE DE POMMES DE TERRE
CAROTTES	RATATOUILLE		COMPOTE DE POMMES	TRANCHE NAPOLITAINE	SALADE	EMMENTAL RÂPÉ		FROMAGE	
CRÈME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON				FLAN AU CHOCOLAT	COMPOTE			FRUIT DE SAISON
menu végétarien					menu végétarien				
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
BETTERAVES ROUGE	SALADE DU SHÉRIF		SALADE	TABOULÉ	DUO DE CRUDITÉS	MELON		BETTERAVES	
NOISETTE DE VEAU AU PAPRIKA	AMÉRICAIN SAUCISSE		PIZZA ROYALE	OEUF DURE	PÂTES HVE	POISSON PANÉ MSC		FICELLE PICARDE	
TORTIS HVE	FRITES		YAOURT FERMIER À L'ABRICOT	MACÉDOINE ET TOMATE	AUX 3 FROMAGES	SEMOULE HVE		SALADE	PAIN BAGNAT
AUX LÉGUMES	TIMBALE DE GLACE VANILLE FRAISE		NAPPÉ AU CAMEL		PÊCHE AU SIROP	RATATOUILLE DE LÉGUMES		YAOURT AROMATISÉ	CHIPS
SALADE DE FRUITS						FROMAGE		SALADE DE FRUITS	
REPAS DES ÎLES					menu végétarien				
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin					
ACCRA DE MORUE	CONCOMBRES À LA MENTHE		SALADE	MOUSSE DE FOIE					
CARI DE POULET	COUSCOUS		PARMENTIER À L'ÉGRÉNÉ DE POIS	SALADE DE PÂTES HVE AU SURIMI					
RIZ SAFRANÉ	SEMOULE HVE		YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON					
ILE FLOTTANTE	FROMAGE								

