














Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet Rôti </p> <p>Pommes de terre quartier Wedges et ketchup</p> <p>Emmental Bio à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska MSC à la crème et aux épices</p> <p>Penne Bio et emmental râpé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<p>Pastèque bio</p> <p>Lasagne au bœuf Charolais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Radis rond et beurre</p> <p>Raviolis au chèvre et huile d'olives</p> <p>Sauce Provençale et emmental râpé</p> <p>Fromage fondu vache qui rit Bio</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomates bio au basilic vinaigrette</p> <p>Navarin d'agneau Bio </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Brownie </p>	<p>Recette Durable : Salade de lentilles et fromage de brebis</p> <p>Saumonette</p> <p>Epinards en gratin</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit de saison bio</p>
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	<p>Concombres bio vinaigre </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz créole Bio</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade de tomates bio basilic</p> <p>Fideua aux vermicelles et petits pois</p> <p></p> <p>Fromage frais chanteneige Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas festif : TAHITI Radis, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Patate douce au lait de coco</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Tarte coco </p>
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<p>Melon Charentais bio</p> <p>Daube de Taureau de Camargue Bio</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Couscous végétal (semoule bio) </p> <p>(semoule. Légumes couscous, pois chiche, raisin sec)</p> <p>Tomme Catalane AOP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pastèque bio</p> <p>Saucisse chipolatas </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes bio</p>	<p>Salade de penne rigate Bio au pistou</p> <p>Quenelle de brochet sauce nantua</p> <p>Haricots plats en persillade</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée





<p>Lundi 03 juin</p> <p>Lentilles vinaigrette à l'échalote Crispid'or Ratatouille de légumes et quinoa Cantal AOP Fruit de saison Bio</p>	<p>Mardi 04 juin</p> <p>Tomates Bio vinaigrette Colombo de dinde label rouge Boulgour Bio Bûche de chèvre Compote aux fruits</p>	<p>Jeudi 06 juin</p> <p>Concombres Bio vinaigrette Farfalles Bio à la carbonara et emmental râpé Yaourt sucré Fondant aux chocolat</p>	<p>Vendredi 07 juin</p> <p>Rosette et saucisson à l'ail Colin d'Alaska MSC pané et riz soufflé Gratin de brocoli bio Fromage frais tartare Fruit de saison Bio</p>
<p>Lundi 10 juin Repas froid</p> <p>Betteraves vinaigrette Taboulé géant au saumon, surimi, maïs et petits pois (Semoule Bio) Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Mardi 11 juin</p> <p>Melon Charentais bio Boulettes Falafel pois chiche Bio Sauce tomate Coquillettes Bio et emmental râpé Edam Glace</p>	<p>Jeudi 13 juin</p> <p>Salade verte vinaigrette bio Sauté de bœuf Label rouge sauce Provençale aux olives noires Polenta Fromage frais chanteneige bio Fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>Salade de fusilli bio au pistou Calamars à la Romaine et mayonnaise Haricot beurre Brie Fruit de saison Bio</p>
<p>Lundi 17 Juin</p> <p>Carottes râpées Bio vinaigrette Cuisse de poulet Rôti label Rouge Pommes de terre quartier Wedges et ketchup Emmental Bio à la coupe Eclair au chocolat</p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>Betteraves Bio vinaigrette Dés de colin d'Alaska MSC à la crème et aux épices Penne Bio emmental râpé Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 20 juin Repas froid</p> <p>Courgettes bio râpées en vinaigrette Salade de riz bio au thon et maïs Fromage blanc sucré Pompon cacao</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Œuf dur mayonnaise Nuggets de blé Lentilles corail au curry, coco et noix de cajou Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio</p>
<p>Lundi 24 Juin</p> <p>Pastèque bio Lasagne au bœuf Charolais Petit suisse sucré Compote de fruits bio</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>Radis rond et beurre Raviolis au chèvre et huile d'olives Sauce Provençale et emmental râpé Fromage fondu vache qui rit Bio Flan vanille</p>	<p>Jeudi 27 juin Bientôt les vacances</p> <p>Salade verte vinaigrette Hamburger du chef Potatoes Petit Filou Glace</p>	<p>vendredi 28 juin</p> <p>Allumette à l'emmental Poisson Frais MSC selon arrivage Epinards en gratin Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison bio</p>
<p>Lundi 1er juillet</p> <p>Salade de haricots verts Bio et échalotes en vinaigrette Sauté de porc Bio à la moutarde Carottes persillées et blé Bio Fromage blanc sucré Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Mardi 02 juillet Repas froid</p> <p>Concombres bio vinaigrette Roti de boeuf Charolais froid Salade de riz Bio Coulommiers Mousse au chocolat noir</p>	<p>Jeudi 04 juillet</p> <p>Salade de tomates bio Fideua aux vermicelles et petits pois Yaourt aux fruits Donuts</p>	<p>vendredi 05 juillet</p> <p>Salade d'artichauts vinaigrette Parmentier de poisson MSC Fromage frais chanteneige Bio Fruit de saison</p>



Label rouge



Agriculture Biologique

Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

