

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



Lundi 18 mai

Pâté de campagne
et cornichon

Sauté de porc
Sauce dijonnaise



Carottes CE2 au thym



Suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 19 mai

Chou fleur CE2
façon cocktail



Garniture fajitas
(égréné végétal BIO
et régional)



Wrap (galette)

Tomme grise

Liégeois vanille

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Sous l'oc éan

Tortues marines

(concombres au fromage blanc
et ciboulette)

Marmite du Capitaine

Vagues dorées

(Riz BIO pilaf jaune)

Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais)

Trésor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat)

Vendredi 22 mai

Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Epinars béchamel



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

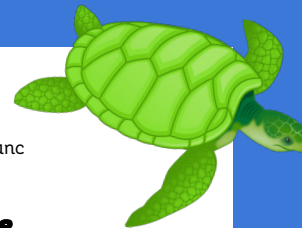
Ce midi, c'est :
Sous l'oc éan



LE JEUDI
21/05



Tortues marines
(concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine

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 :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Mercredi 27 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

Betteraves **et vinaigrette**



Rôti de porc
Sauce tomate

Semoule BIO



Chanteneige

Compote pomme

**Salade de pommes de terre
à l'échalote**



Poisson meunière MSC
Citron



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 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 </p> <p>Sauce basquaise</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce barbecue</p> <p>Potatoes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gateau du chef à la vanille</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes </p> <p>Poisson frais MSC 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 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 Sauce aux olives </p> <p>Haricots verts BIO à l'échalote </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cake tomates basilic du chef </p> <p>Morceaux de colin MSC au four et aromates </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>