



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produits Local

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
RADIS, BEURRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TOMATES, VINAIGRETTE	CONCOMBRES, SAUCE AU FROMAGE BLANC	
GRATIN AUX MACARONIS BIO ET JAMBON	FALAFELS, SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	
SALADE VERTE LOCALE	HARICOTS VERTS À L'AIL BIO	BROCOLIS	SALADE VERTE LOCALE, VINAIGRETTE	
EMMENTAL BIO	BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS DU CHEF	

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
MELON	FRIAND AU FROMAGE	PASTÈQUE	TOMATES, VINAIGRETTE	
CURRY DE POIS CHICHES, ÉPINARDS ET ANANAS	BOLOGNAISE AU BOEUF	QUICHE LORRAINE DU CHEF	ESCALOPE DE DINDE, SAUCE DIJONNAISE	REPAS
BLÉ À LA TOMATE	TORTIS BIO	SALADE VERTE	PETITS POIS AUX OIGNONS	ANGLAIS
SAINT PAULIN	YAOURT BIO ET LOCAL	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO	
BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CRÊPE CONFITURE DE FRAISES	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
ŒUF MIMOSA	TOMATES, VINAIGRETTE	BETTERAVES, VINAIGRETTE		
FILET DE MERLU MSC, SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	STEAK BURGER AU VEAU, SAUCE BARBECUE		
CHOUX-FLEURS	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	BLÉ AUX OIGNONS		
MIMOLETTE	CHÈVRE LOCAL	CAMEMBERT BIO		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES		

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI MSC, VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	MELON	LENTILLES CORAIL FAÇON HOUMOUS AU PERSIL ET SON TOAST
CHIPOLATAS	STEAK HACHE	PIZZA REINE	CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE PROVENÇALE	GALETTE VÉGÉTALE
TOMATES À LA PROVENÇALE/ LENTILLES	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALE FAÇON VICHY
BRIE	CHÈVRE LOCAL	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	FRAISES À LA CHANTILLY	CREME CARAMEL	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS DU CHEF

menu choisi par les enfants

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	TZATZIKI DE CONCOMBRE ET TOAST	RADIS, BEURRE	CAROTTES RAPÉES LOCALES	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
FILET DE COLIN MSC EN CROÛTE D'HERBES	PAELLA VÉGÉTARIENNE	FRITTATA	BOULETTE DE BOEUF	ESCALOPE VIENNOISE
COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	RIZ PILAF	POTATOES AU PAPRIKA	HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETES BIO
TOMME NOIRE	EMMENTAL BIO	COULOMMIERS	YAOURT BIO ET LOCAL	EDAM
COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT PRALINÉE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	POIRE	FRUIT DE SAISON

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CRÊPE AU JAMBON	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES LOCALES, VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE TOMATES, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE
FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH	FALAFELS, SAUCE TAHINI AU FROMAGE BLANC	NUGGETS AU POISSON	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES	BOULGOUR, SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
SAINT PAULIN	BRIE	TOMME GRISE	GOUDA	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

LA GRÈCE

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	TABOULÉ	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	MELON	PÂTÉ DE FOIE
	JAMBON BRAISÉ	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	EMINCÉ DE POIS ET BLÉ, SAUCE CURRY COCO	POISSON FRAIS DU MOMENT, SAUCE PROVENÇALE
	CAROTTES LOCALES	SALADE VERTE LOCALE	RIZ CRÉOLE	FONDUE DE POIREAUX
	TOMME BLANCHE	CHEVRE LOCAL	CAMEMBERT BIO	GOUDA
	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTÈQUE	CAROTTES RAPÉES, LOCALES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	SALADE DE RIZ	TZAZIKI DE CONCOMBRES
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX OLIVES	BOULETTES À L'AGNEAU, SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISÉ	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
PATES BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	COURGETTES BRAISÉES	PIPERADE	SALADE VERTE
TOMME NOIRE	EMMENTAL BIO	YAOURT BIO ET LOCAL	SAINT PAULIN	FROMAGE
POT DE GLACE	COUPE DE FRAISES ET SON CRUMBLE	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE DE FRAISES	FROMAGE BLANC AU MIEL

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JULY 86