

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE COMPOSEE	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	BETTERAVE MIMOSA
FILET DE COLIN	STEAK HACHE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	TORTIS BOLOGNAISE
COEUR DE BLE AUX LEGUMES	HARICOTS VERTS ET POMMES CAMPAGNARDES	RIZ PILAF ET CAROTTES SAUTEES	CHOUX FLEURS AUX EPICES
FROMAGE	FRUITS	CREME DESSERT	MOELLEUX COCO DU CHEF

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES	SALADE MIMOSA
	OMELETTE	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	SAUTE DE BOEUF
	SALADE VERTE	PETITS POIS ET POMMES GRENAILLES	COQUILLETES ET POELEE DE LEGUMES D'ETE
	FLAN	COMPOTE	FROMAGE BLANC AU SPECULOS

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AU THON	COURGETTES RAPEES A LA CIBOULETTE
FILET DE LIEU SAUCE FRUITS DE MER	OMELETTE	ROTI DE DINDE	COTE DE PORC
COURGETTES SAUTEES ET POMMES NOISETTES	SALADE VERTE	PATES ET PETITS POIS	LENTILLES ET PUREE DE CAROTTES
MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	COMPOTE	RIZ AU LAIT

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
DUO DE MELONS	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE GRECQUE	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE
PANE DE COLIN AU CITRON	SAUTE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHE	TOMATE FARCIE
EPINARDS A LA CREME ET SEMOULE	PATES ET COURGETTES ROTIES	POMMES NOISETTES ET CAROTTES VICHY	POMME DE TERRE GRENAILLE
POIRE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT	DONUT'S	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SAUCISSON A L'AIL	CELERI REMOULADE	CONCOMBRE BULGARE	COLESLAW
MERGUEZ	GARDIANE DE BOEUF	SAUTE DE PORC AU CAMEL	SAUTE DE DINDE A LA CREME
SEMOULE ET POELEE DE LEGUMES A L'ORIENTALE	POMMES SAUTEES ET TOMATES PROVENCALES	COURGETTES AUX EPICES DOUCES ET PATES	RIZ ET BRUNOISE DE LEGUMES
TARTE AUX POMMES	FRUITS	YAOURT	TARTE AU CHOCOLAT

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
TABOULE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE BETTERAVES	TOMATE MACEDOINE
CABILLAUD A LA VAPEUR ET CITRON	OMELETTE	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNON CONFITS	RAVIOLIS GRATINES
PIPERADE ET RIZ	SALADE VERTE	LENTILLES ET COURGETTES SAUTEES	HARICOTS VERTS
FRUITS	CREME DESSERT	LIEGEOIS	BROWNIES

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CAPRES		
POISSON BORDELAISE	COTE DE PORC		
PUREE ET PETIS POIS	DUO DE HARICOTS ET LENTILLES		
FROMAGE	COMPOTE		

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
CONCOMBRE A LA FETA	TOMATES AUX OLIVES	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE	MELON
ECHINE DE PORC	PAELLA AU POULET	CHIPOLATAS	EMINCE DE PORC AUX OLIVES
RIZ ET TOMATE PROVENCALE	PETITS LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET RATATOUILLE	COEUR DE BLE ET AUBERGINES GRILLEES
MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT	SALADE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE COMPOSEE	SALADE MAIS TOMATE	COLESLAW	SALADE DE CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER	FILET DE COLIN A LA CREME	SAUTE DE BOEUF PROVENCAL	CANNELONNIS
PETITS POIS	EPINARDS ET CAROTTES SAUTEES	COURGETTES SAUTEES ET POMMES VAPEUR	SALADE VERTE
FLAN CHOCOLAT	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES	
BLANQUETTE DE LA MER	PILON DE POULET TEX-MEX	BOULETTES DE BOEUF	
POMMES VAPEUR ET HARICOTS VERTS PERSILLES	COURGETTES POELEES ET SEMOULE	RIZ ET EPINARDS	
COMPOTE	LIEGEOIS	FRUITS	