



MENUS DU 6 MAI AU 14 JUIN 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 6 AU 12 MAI	Rôti de porc LR sauce brune Pommes de terre persillées Ratatouille Yaourt sucré Bio Fruit de saison Bio	Pâté de campagne et cornichons Poisson pané sauce gribiche Riz et épinards Gélatifié vanille	JOUR FERIÉ	PONT
SEMAINE DU 13 AU 17 MAI	Raviolis au bœuf VBF Fromage râpé Petit suisse aux fruits Bio Crème dessert au chocolat	Betteraves rouges HVE sauce mimosa Jambon blanc local Petits pois (CE2) Pommes de terre - Ketchup Fromage blanc aromatisé	Emincé de volaille Bio sauce brune Chou-fleur (CE2) Pommes de terre persillées Cantal AOP Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Pépites de colin d'Alaska MSC panées et sauce Hollandaise Blé Cake marbré
SEMAINE DU 20 AU 24 MAI	JOUR FERIÉ	Boulettes de chou kalé Bio sauce tomate Pâtes Bio Velouté aux fruits mixés Fruit de saison Bio	REPAS CAMEROUNAIS Emincé de poulet LR sauce curry coco Riz créole Fromage frais sucré Fruit de saison	Salade verte Rôti de dinde LR et mayonnaise Crispy cubes Compote de pommes HVE
SEMAINE DU 27 AU 31 MAI	Melon Sauté de bœuf VBF sauce au paprika Carottes (CE2) Pommes de terre Bio persillées Gaufre de Bruxelles	Colin pané MSC sauce provençale Blé Ratatouille Bio Gouda Bio Fruit de saison	Lasagnes au bœuf VBF Yaourt vanille Bio Fruit de saison	Carottes râpées (locales) vinaigrette aux fruits de la passion Parmentier végétal à la tomate Salade Ile flottante et crème Anglaise
SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN	Pastèque Filet de poulet sauce colombo Semoule Carottes (CE2) Crème dessert vanille Bio	Taboulé Tarte au fromage Haricots verts (CE2) Fruit de saison	REPAS DU SUD OUEST Tomates vinaigrette au basilic Cassoulet du terroir (sauté de porc LR, saucisses, haricots blancs à la tomate, pommes de terre) Gâteau Basque	Colin d'Alaska pané MSC Fondue de poireaux (CE2) Riz Petit suisse aux fruits Bio Fruit de saison Bio
SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN	Rôti de porc LR jus aux herbes Poêlée de légumes (CE2) Pommes de terre Fromage frais sucré Fruit de saison Bio	Céleri rémoulade local Steak haché VBF sauce barbecue Pâtes locales HVE Compote de pommes HVE	REPAS FROID Salade de haricots verts Salade de pommes de terre mimosa Eclair vanille	Paëlla Edam Mousse au chocolat au lait
LEGENDE	VBF : Viande Bovine Haute Valeur Environnemental AOP / AOC : Appellation Origin Protégée / Contrôlée Agriculture Biologique MSC : pêche durable Menu végétarien LR : Label Rouge Certification environnementale de Saveur en or Certification n « La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »			