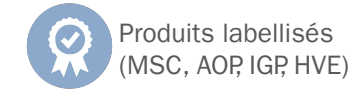


Menus du 25 Avril au 21 Mai 2022

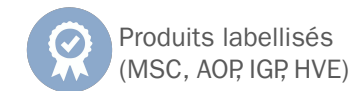
Légende :



lundi 25 avr.	mardi 26 avr.	mercredi 27 avr.	jeudi 28 avr.	vendredi 29 avr.	samedi 30 avr.
<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poisson MSC aux céréales</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote de fruits Bio au choix</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Gnocchis bio</p> <p>à la provençale </p> <p>Emmental</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Sauté de veau à la moutarde</p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Pont l'Evêque Aop</p> <p>Yaourt Bio aux choix</p>	<p>Sardine</p> <p>Taboulé oriental (semoule bio)</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Riz IGP de Camargue</p> <p>Bleu d'auvergne AOP</p> <p>Salade de fruits / Fromage blanc à la cassonade</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Oeuf dur béchamel</p> <p>Epinard</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p>
lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai	samedi 7 mai
<p>Oeuf dur</p> <p>Courgettes râpées Bio</p> <p>Mijoté de boeuf aux oignons</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois ou crème dessert</p>	<p>Radis roses</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Pizza 4 fromages </p> <p>Piperade</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Maquereaux</p> <p>Andouillette</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Charcuterie au choix</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit à la chantilly / Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Carottes râpées Bio au citron</p> <p>Bouchée à la reine</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brie AOP</p> <p>Tarte aux fruits / Clafoutis</p>	<p>Potage</p> <p>Chipolata</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi 9 Mai / Journée de l'Europe	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai	samedi 14 mai
<p>Concombre à la crème & aneth (Tarator Bulgarie)</p> <p>Accras de morue (Portugal)</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>à la carbonara (Italie)</p> <p>Mimolette (Pays Bas)</p> <p>Crumble Pomme (Angleterre) / Paris Brest (France)</p>	<p>Jambon macédoine</p> <p>Salade verte au thon</p> <p>Emincé de boeuf à la tomate</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Potage</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>Céleri Bio vinaigrette</p> <p>Coleslaw purple Bio</p> <p>Burritos végé</p> <p> Riz Bio</p> <p>Edam</p> <p>Mousse citron / Mousse chocolat</p>	<p>Choux blanc Bio au curry</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Fish and potatoes</p> <p>Munster AOP</p> <p>Fruit Bio / Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai	samedi 21 mai
<p>Salade de coeur d'artichaut</p> <p>Salade de concombre Bio</p> <p>Curry de pois chiches au lait de coco </p> <p>& patate douce</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Glace au choix</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Feuilleté hot dog</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Comté AOP</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Salade de tomate basilic</p> <p>Filet de hoki MSC sauce aurore</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Mousse café / Crème dessert</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Lasagne</p> <p>bolognaise</p> <p>Maroille AOP</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au sirop</p>

Menus du 23 Mai au 18 Juin 2022

Légende :



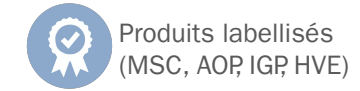
lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	samedi 28 mai
Tarte provençale Salade de riz Bio Poisson meunière, quartier de citron Ratatouille Cantal AOP Laitage bio au choix	Betteraves Bio vinaigrette Radis roses au beurre Emincé de boeuf Pommes rissolées Gouda Corbeille de fruits	Potage de légumes Couscous falafels Semoule / légumes Fromage Pâtisserie		Céleri vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Choux fleurs vinaigrette Crêpinette de porc haricots verts à l'ail Fromage Pâtisserie
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin	samedi 4 juin
Asperges blanches Salade de blé Rôti de porc Label Rouge aux champignons Pâtes Bio Fromage fondu Corbeille de fruits	Pastèque Cordon bleu Petit pois Tomme des Pyrénées IGP Fromage blanc Bio / Yaourt à la vanille Bio	Macédoine de légumes Escalope de dinde à la crème Riz Fromage Compote de fruits	Pâté de campagne Pizza Boulette de boeuf à la napolitaine Compotée d'aubergines Emmental Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Concombre ciboulette Chili sin carné (egrené soja) Boulgour Bio Yaourt nature Bio Donut	Potage de légumes Petit salé aux lentilles Fromage Pâtisserie
lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin	samedi 11 juin
	Betteraves bio Salade de haricots verts & oeuf dur Sauté de boeuf au curcuma Pâtes Bio Fromage fondu Corbeille de fruits	Entrée chaude Côte de porc Chou fleurs Fromage Compote de fruits	Salade de pommes de terre Salade de tomate Bio Poisson pané Courgettes persillées Camembert AOP Ile flottante / Nappé caramel	Salade verte Coleslaw Mafé au poulet Label Rouge (sauce cacahuète) Boulgour Bio Yaourt nature Bio Melon / Pastèque	Potage de légumes Cervelas obernois Salade composée Fromage Fruit au sirop
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin	samedi 18 juin
Salade de maïs melon Filet de colin MSc sauce citronnée Carottes braisées St Nectaire AOP Glace	Salade grecque (feta, olives noires) Rillettes Haut de cuisse de poulet aux herbes Semoule Bio Gouda Corbeille de fruits	Pêche au thon Boulettes de boeuf Haricots verts Fromage Fromage blanc au miel	Concombre à la crème Macédoine de légumes Clafoutis aux courgettes & feta Frites Livarot AOP Corbeille de fruits	Salade de tomate mozza Taboulé Veau façon marengo Poêlée de poivrons Yaourt aromatisé Pâtisserie	Potage de légumes Foie de veau Pommes sautées Fromage Pâtisserie

Menus du 20 Juin au 9 Juillet 2022

Légende :



BIO

Produits labellisés
(MSC, AOP, IGP, HVE)

Sans viande

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin	samedi 25 juin
Salade de pois chiches Pastèque Sauté de boeuf Choux fleurs Tomme de Pyrénées IGP Corbeille de fruits	Dejeuner sur l'herbe Salade de tomate Wrap de volaille Potatoes Fromage fondu Crème dessert	Betteraves rouges Bio Moussaka avec pommes de terre fromage Fruit au sirop	Pizza Filet de poisson MSC en sauce Ratatouille Pont L'évêque AOP Compote de fruit Bio au choix	Concombre Bio Choux blanc Quenelles nature sauce béchamel Carottes au cumin Fromage Corbeille de fruits	Salade composée Tomate farcie Riz Fromage Ile flottante
lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juil.	samedi 2 juil.
Melon Salade verte Pâtes au pesto Brie AOP Yaourt bio	oeuf dur Salade de lentilles Filet de cabillaud MSc sauce tomate Haricots verts bio Fromage fondu Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Chipolata Pommes de terre Fromage Fromage blanc	Charcuterie au choix Rôti de veau Poêlée asiatique Bleu d'Auvergne AOP Corbeille de fruits	Salade de pâtes Salade de tomates Colombo de volaille Riz Bio Fromage Mousse citron / mousse chocolat	Mousseron de canard Steak haché au jus Courgettes sautées Fromage Pâtisserie
lundi 4 juil.	mardi 5 juil.	mercredi 6 juil.	jeudi 7 juil.	vendredi 8 juil.	samedi 9 juil.
Salade mexicaine Carottes râpées Bio Rôti de porc Blé Munster AOP Corbeille de fruits	Salade de surimi Coeur de palmier Cheese burger Potatoes St Paulin AOP Glace	Salade de pommes de terre Emincé de volaille Haricots beurre Fromage Compote de fruits	Melon Pastèque Tortellini ricotta ou menu du chef Bûchette fromagère Pâtisserie	Céleri vinaigrette Brandade de poisson salade verte Fromage Fruit de saison	Taboulé Crêpe aux champignons Riz Fromage Fruit de saison