

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



Lundi 18 mai

Mardi 19 mai

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Vendredi 22 mai

Pâté de campagne
et cornichon
(Taboulé - semoule BIO)

Chou fleur CE2
façon cocktail



Sauté de porc
(Filet de saumon MSC)
Sauce dijonnaise

Garniture fajitas
(égrené végétal BIO
et régional)



Carottes CE2 au thym

Wrap (galette)



Suisse sucré

Tomme grise

Fruit de saison

Liégeois vanille

Sous l'oc éan

Tortues marines

(concombres au fromage blanc
et ciboulette)

Marmite du Capitaine

(Pané fromager)

Vagues dorées

(Riz BIO pilaf jaune)

Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais)

Trésor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat)

Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Boulettes au boeuf
(Falafels BIO
et régional)

Sauce façon tajine



Epinards béchamel



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

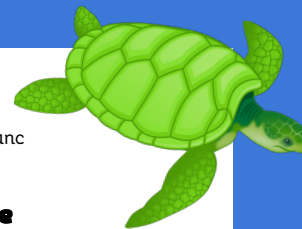
Ce midi, c'est :
Sous l'oc éan



LE JEUDI
21/05



Tortues marines
(concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine
(Pané fromager)

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 :



Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Mercredi 27 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

Betteraves **et vinaigrette**



Rôti de porc
(**Filet de cabillaud MSC**)

Sauce tomate



Semoule BIO






Chanteneige

Compote pomme

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



Poisson meunière MSC
(Pané végétal BIO
et régional)  
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 (Filet de saumon MSC) 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 Sauce basquaise </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon</p> <p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO) 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 (Jambon blanc LR) 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>Taboulé (semoule BIO)</p>		<p>Cake tomates basilic du chef</p>	<p>Pastèque</p>
<p>Rôti de dinde (Pané fromager) Sauce au jus</p>	<p>Paupiette au veau (Filet de cabillaud MSC)</p> <p>Sauce aux olives</p>		<p>Morceaux de colin MSC au four et aromates (Galette végétale)</p>	<p>Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental et tomates au basilic</p>
<p>Blé BIO pilaf</p>	<p>Haricots verts BIO à l'échalote</p>		<p>Carottes vapeur régionales</p>	
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomme noire IGP</p>		<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Beignet framboise</p>