

BON APPÉTIT !



MENUS DU 16 MAI AU 17 JUIN



Semaine
Du 16 au 20 mai

Lundi

Melon
Tomate farcie (VBF)
Riz créole bio
Crème au chocolat

Mardi

Tomate vinaigrette
Merguez
Frites
Glace

Mercredi

Cervelas vinaigrette
Rôti de porc
Lentilles paysannes
Fruit de saison

Jeudi

MENU VÉGÉTARIEN
Carottes râpées bio
Tajine légumes et semoule
Meringue italienne

Vendredi

Salade p. de terre mimosas
Gratin de pâtes au thon
Yaourt fermier bio

Semaine
Du 23 au 27 mai

Lundi

MENU VÉGÉTARIEN
Pastèque
Pané de fromage
Trio de légumes
Yaourt sucré bio

Mardi

MENU CRÉOLE
Salade créole
Rougail de saucisse
Riz créole
Flan vanille bio

Mercredi

Salade verte
Galette jambon fromage
Gâteau breton

Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

PONT DE L'ASCENSION

Semaine
Du 30 mai au 3 juin

Lundi

Duo de crudités
Jambon à l'os sauce
champignon
Pommes vapeur
Fruit de saison bio

Mardi

Radis beurre
Suprême de dinde
Poêlée campagnarde
Pain aux céréales
Fromage blanc sucré

Mercredi

Salade verte
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison bio

Jeudi

MENU VÉGÉTARIEN
Concombre vinaigrette
Légumes à la provençale
Salade verte
Petit suisse

Vendredi

Rillettes de thon
Pailla à l'espagnol
Tarte aux pommes

Semaine
Du 6 au 10 juin

Lundi

LUNDI DE LA PENTECOTE

Mardi

Macédoine de légumes
Cappelletti aux 3 fromages
Sauce tomate
Fruit de saison

Mercredi

Salade antiboise
(œuf, tomate et olive)
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

Jeudi

Salade de riz niçois
Betteraves et pommes bio
Rôti de porc aux olives
Pommes vapeur
Glace

Vendredi

Salade de betteraves et
pommes bio
Moussaka de légumes
Salade
Fruit de saison bio

Semaine
Du 13 au 17 juin

Lundi

Haricots verts vinaigrette
Hachis parmentier (VBF)
Compote de pommes
et gâteaux bio

Mardi

Tomate vinaigrette
Couscous au poulet
Semoule et légumes
Yaourt à boire

Mercredi

Saucisson sec
Colin pané
Haricots verts
Crème aux oeufs

Jeudi

Pomelos
Tacos mexicains
Crème à la vanille

Vendredi

Taboulé à l'oriental
Fish & chips
Courgettes persillées
Fruit de saison



**PRODUITS
LOCAUX**



**FAIT
MAISON**



**PRODUITS
BIOLOGIQUES**

MENU VÉGÉTARIEN : menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles.

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

