



































	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 1 au 5 mai	FERIE	Radis rose et beurre  Sauté de dinde à la moutarde Riz  Menu végétarien Omelette Riz Fromage frais Petit Cotentin  Fruit de saison	Coleslaw (carotte, chou blanc) Colin d'Alaska sauce Citron  Purée de courgettes Munster AOP Riz au lait	 Menu végétarien Salade bulgare (carottes, concombre) Couscous végétarien (omelette) Semoule Fromage blanc Fruit de saison
SEMAINE 2 Du 8 au 12 mai	FERIE	Salade du pommier (céleri, carotte, pomme)  Sauté de dinde au romarin Petits pois  Menu végétarien Curry de petits pois et pomme de terre Fromage fondu vache qui rit  Fruit de saison	 Menu végétarien Cake aubergine tomate fromage mimolette Lentilles Bio local à la provençale et orge perlé Bio local  Tomme de Vezouze Fruit de saison	 Menu Allemand Salade de pomme de terre Dinde émincé façon kebab (<i>pain pita, sauce fromage blanc menthe</i>)  Pommes de terre cubes  Menu végétarien Boulette sarrasin façon kebab (<i>pain pita, sauce fromage blanc menthe</i>)  Pommes de terre cubes / Crumble aux pommes
SEMAINE 3 Du 15 au 19 mai	Concombre vinaigrette  Sauté de veau sauce suprême Pommes smile  Menu végétarien Egrené de soja sauce suprême Pommes smile Tomme blanche  Compote de pomme et poire	Blé à la tomate Colin d'Alaska pané et citron Chutney de courgettes Yaourt nature  Fruit de saison	FERIE	CHOME
SEMAINE 4 Du 22 au 26 mai	Tomate en salade Bolognaise de bœuf Penne rigate  Menu végétarien Sauce trois fromages (fourme d'Ambert, parmesan, mozzarella) Penne rigate Fromage frais cantadou ail et fines herbes  Compote de pomme	Taboulé  Sauté de veau marenco (carotte, oignon, tomate, champignon) Haricots verts à l'ail  Menu végétarien Quenelle sauce mexicaine (carotte, tomate, oignon, cumin, curcuma) Haricots verts à l'ail Mélusin Fruit de saison	 Menu végétarien La crête  Salade verte noix vinaigrette Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis Yaourt nature Cake au miel	Concombre façon tzatziki Dés de Colin d'Alaska sauce basilic Epinards et riz  Tomme de Pierre Percée  Compote de pomme Bio local et mangue
SEMAINE 5 Du 29 Mai au 2 Juin	FERIE	Radis rose et beurre  Sauté de dinde au curry Purée de courgettes  Menu végétarien Egrené de soja Bio au curry Purée de courgettes Petit suisse  Madeleine Bio	L'Espagne Tartare tomate maïs et tortilla  Paella marine (poisson cube MSC, moules Bio, crevettes) Riz safrané Saint Nectaire AOP  Flan vanille nappé caramel	 Œuf dur sauce cocktail Sauté de bœuf sauce au caramel Pomme purée  Menu végétarien  Hachis Parmentier de soja Bio Coulommiers Smoothie

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 6 Du 05 au 09 Juin	Rillettes de maquereau Tartinade d'avocat Dés de poisson blanc aux 3 herbes (persil, ciboulette, basilic) Cordiale de légumes Emmental Fruit de saison	Menu texan Salade verte et maïs Chili con carne (bœuf, haricot rouge, tomate) Riz Menu végétarien Chili sin carne (soja, haricot rouge, tomate) Riz Yaourt nature Cookie Bio	Menu végétarien Tomates vinaigrette Penne sauce épinards et bleu Cantal AOP Compote de pomme Bio local et Banane	Courgettes rapix Cordon bleu Purée d'aubergines Menu végétarien Stick mozzarella Purée d'aubergines Saint Paulin Crème dessert
SEMAINE 7 Du 12 au 16 juin	Salade de haricots échalote Emincé de bœuf façon orientale Semoule Menu végétarien Falafels Bio à l'orientale Semoule Pointe de brie Fruit de saison	Concombre vinaigrette crémeuse Colin d'Alaska pané Pâtes à l'épeautre Fromage frais St Moret Smoothie fraise et banane	Salade de riz aux olives Rôti de veau Bio à la provençale Courgettes sauce tomate Menu végétarien Emincé végétal au jus Courgettes sauce tomate Yaourt nature Fruit de saison	Menu végétarien Radis rose et beurre Torsades sauce champignons crémée Carré local Compote de pomme
SEMAINE 8 Du 19 au 23 juin	Menu végétarien Concombre à la crème de brebis et paprika Emincé végétal façon kebab (pain pita, sauce fromage blanc) Pommes de terre en quartiers avec eau Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Compote de poire	Melon Emincé de poulet façon tajine Céréales gourmandes Menu végétarien Tajine de soja miel et citron Céréales gourmandes Brie Yaourt aux fruits	Piémontaise (pommes de terre, cornichon, tomate, mayonnaise) Jambon blanc Aubergine à la tomate Menu végétarien Omelette Aubergine à la tomate Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Pané du fromager Purée de brocolis vache qui rit Yaourt nature Cake au chocolat
SEMAINE 9 Du 26 au 30 juin	Menu végétarien Tartine œuf ciboulette Sauce caponata (aubergine, oignon, tomate, céleri, olives) Farelles à l'épeautre Tomme de Vezouze Compote de pomme Bio local et manque	Macédoine Raviolis aux légumes Fromage fondu vache qui rit Compote de pomme	Salade iceberg et maïs Rôti de dinde au jus et petits légumes Ratatouille Menu végétarien Gratin de coquilles Bio lentilles local et ratatouille Tomme blanche Clafoutis fruits rouges	Au revoir les grands Concombres à la crème ail et persil Meunière de Colin d'Alaska sauce ketchup Coquilles à l'épeautre Coulommiers Milk-shake fraise
SEMAINE 10 Du 03 juillet au 07 juillet	Melon Emincé de poulet aux légumes d'été Quinoa Menu végétarien Coquilles Bio local aux légumes du soleil Tomme noire Fruits au sirop léger	Concombre vinaigrette Filet de hoki façon marseillaise Courgette, tomate, huile d'olive et pommes de terre Edam Ile flottante	Carottes vinaigrette Steak haché de bœuf Purée de haricots verts Menu végétarien Galette de légumes Purée de haricots verts Rouy Crème dessert	Menu végétarien Cake tomate feta et fromage blanc Œuf dur sauce ketchup de pomme Chips Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison