






































Menus du 29 avril au 3 mai

Légende :PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<p>Salade de perles de pâtes</p>  	<p>Rosette et cornichons</p>		<p>Salade de concombre</p> 	<p>Radis et beurre</p>
<p>Rôti de dinde sauce tex mex</p>  	<p>Paupiette de veau aux olives</p> 		<p>Pavé de merlu sauce paprika</p>  	<p>Égrainé de pois façon bolognaise</p> 
<p>Carottes persillées</p>  	<p>Brocolis BIO béchamel</p>  		<p>Blé BIO pilaf</p>  	<p>Semoule BIO</p>  
<p>Fromage blanc vrac et copeaux de chocolat</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Verre de lait</p>	<p>Saint Paulin</p>
	<p>Fruit de saison</p> 		<p>Donut</p>	<p>Compote de pomme</p> 

Menus du 6 au 10 mai

Légende :CUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 3 mai
<p>Betteraves à la framboise</p>  	<p>Crêpe aux champignons</p>			<p>Salade verte et croûtons</p> 
<p>Chipolata</p> 	<p>Poisson blanc meunière</p> 			<p>Sauté de dinde sauce basquaise</p>  
<p>Purée de pommes de terre</p>  	<p>Courgettes BIO à l'ail</p>  			<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Petit moulé nature</p>	<p>Suisse sucré</p>			<p>Gouda BIO</p> 
<p>Flan à la vanille</p>	<p>Fruit de saison</p> 			<p>Fruit de saison</p> 

Menus du 13 au 17 mai

Légende :PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 13 mai

Salade de pommes de
terre et maïsSauté de porc
à la dijonnaise

Carottes à l'étuvée



Yaourt aromatisé

Fruit de saison



Mardi 14 mai

Céleri façon rémoulade



Omelette BIO nature



Potatoes

Cantal AOP



Liégeois à la vanille

Mercredi 15 mai

Jeudi 16 mai

Cake au fromage

Boulettes au boeuf
sauce napolitaine

Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Beignet chocolat noisette

Vendredi 17 mai

Macédoine de légumes
mayonnaiseFilet de colin
sauce aneth

Boulgour BIO



Brie

Fruit de saison

