

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 1 ^{er} au 5 mai	LUNDI 1^{er}	F	É	R	I	É
	MARDI 2	Salade de tomates vinaigrette 	Nuggets de volaille et ketchup	Purée de carottes	Camembert 	Ananas au coulis de framboise
	MERCREDI 3	Concombres à la menthe fraîche	Fricassée de porc aux carottes confites 	Petits pois aux oignons 	Saint-Paulin	Gélifié vanille
	JEUDI 4	Radis beurre	Poêlée de bœuf stroganoff 	Jardinière de légumes	Yaourt nature sucré	Flan pâtissier
	 VENDREDI 5	Pâté de foie cornichons	Pavé de hoki sauce ciboulette	Riz créole	Chanteneige	Salade de fruits
du 8 au 12 mai	LUNDI 8	F	É	R	I	É
	MARDI 9	Salade de pâtes au surimi	Aiguillettes de poulet sauce basquaise 	Courgettes braisées	Vache qui rit	Pastèque
	MERCREDI 10	Pomelos + sucre	Gratin de macaronis au bœuf et mozzarella 		Gouda	Crème dessert vanille
	JEUDI 11	Salade indienne (carottes, chou et curry)	Roti de veau au romarin 	Pommes campagnardes	Tartare nature	Banane au caramel 
	 VENDREDI 12	Salade de lentilles aux échalotes	Poisson pané et citron	Haricots verts	Carré de l'est	Carré chocolat crème anglaise
du 15 au 19 mai	LUNDI 15 Repas italien	Tomate caprese	Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo	Spaghettis 	Buche mi-chèvre	Tiramisu
	MARDI 16	Taboulé à la menthe	Œufs dur gratinés 	Epinards	Samos	Salade de pastèque et kiwi
	MERCREDI 17	Concombres à la crème	Sauté de dinde à l'Espagnole 	Riz safrané	Camembert	Crumble aux pommes maison
	JEUDI 18	Betteraves vinaigrette 	Petit salé 	Lentilles cuisinées	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
	 VENDREDI 19	Terrine de campagne et cornichons	Filet de colin aux crevettes	Carottes au cumin	Saint Nectaire 	Crème dessert chocolat
du 22 au 26 mai	LUNDI 22	Macédoine mayonnaise	Quenelles de volaille aux champignons	Riz pilaf 	Saint-Paulin	Flan nappé caramel
	MARDI 23	Carottes râpées au yaourt et paprika	Jambon blanc 	Coquillettes 	Petit moulé nature	Compote tous fruits
	MERCREDI 24	Salade pâtes au thon (pâtes, thon, œufs, tomates, maïs)	Daube de bœuf à la provençale 	Haricots beurres	Emmental	Fruit de saison
	JEUDI 25	F	É	R	I	É
	 VENDREDI 26	F	É	R	M	É
du 29 mai au 2 juin	LUNDI 29	Tomates au basilic 	Gratin de poisson et fruits de mer	Riz créole	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	MARDI 30	Concombres à la menthe	Emincé de poulet aux petits légumes 	Haricots vert à l'ail	Comté 	Yaourt aux fruits
	MERCREDI 31	Salade fermière (blé, tomates et chèvre)	Sauté de bœuf à la tomate 	Carottes braisées	Camembert	Salade de fruits*
	JEUDI 1^{er}	Cervelas vinaigrette	Omelette au fromage	Pommes campagnardes	Vache qui rit	Fruit de saison 
	 VENDREDI 2	Feuilleté au fromage	Saumon à la crème	Courgettes en escabèche	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat
du 5 au 9 juin	LUNDI 5	F	É	R	I	É
	MARDI 6	Betteraves vinaigrette 	Sauté de porc à la noix de coco 	Blé pilaf	Vache qui rit	Poire au chocolat et aux amandes grillées
	MERCREDI 7	Duo de tomates et endives à la ciboulette	Quiche aux fromage	Salade iceberg vinaigrette	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise
	JEUDI 8	Sardines	Rôti de bœuf 	Frites et ketchup	Gouda	Fruit de saison 
	 VENDREDI 9	Concombres à la crème	Poulet aux herbes 	Ratatouille	Emmental	Yaourt aux fruits
du 12 au 16 juin	LUNDI 12 Repas oriental	Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette au miel	Couscous poulet merguez 	Semoule et légumes couscous 	Fromage blanc sucré	Salade d'orange à la menthe
	MARDI 13	Céleri rave rémoulade 	Filet de lieu au curry	Jardinière de légumes	Cantal 	Pêches aux amandes
	MERCREDI 14	Tomates vinaigrette à la framboise	Tajine d'agneau aux fruits secs	Tortis	Tomme blanche	Gélifié vanille
	JEUDI 15	Radis beurre	Burger de veau sauce au bleu	Courgettes sautées	Babybel	Tarte aux pommes
	 VENDREDI 16	Salade verte à la ciboulette	Poisson meunière	Carottes et pommes de terre persillées	Edam	Fruit de saison
du 19 au 23 juin	LUNDI 19	Tomates à la grecque	Gratin d'œufs béchamel 	Chou fleur	Croclait	Crème dessert vanille
	MARDI 20	Friand au fromage	Emincé de poulet aux pommes 	Coquillettes	Mimolette	Fruit de saison 
	MERCREDI 21	Betteraves vinaigrette 	Paleron de bœuf aux oignons 	Mélange campagnard	Petit moulé nature	Mousse au chocolat
	JEUDI 22	Terrine de légumes sauce cocktail		Raviolis de volaille	Croûte noire	Fruit de saison
	 VENDREDI 23	Pâté en croûte de volaille	Pavé de hoki à l'aneth	Riz créole	Yaourt sucré	Salade de fruits
du 26 au 30 juin	LUNDI 26	Rosette et cornichons	Cordon bleu de dinde	Haricots vert à l'échalote	Faisselle nature et sucre	Compote de pommes
	MARDI 27	Salade de pomme de terre au thon	Sauté de bœuf bourguignon 	Carottes au jus	Crème de brebis	Fruit de saison 
	MERCREDI 28	Tomates au basilic 	Rôti de porc au cidre 	Macaronis	Brie	Ananas au sirop
	JEUDI 29	Endives et mimolette vinaigrette	Escalope de dinde à l'estragon 	Haricots blancs à la tomate	Tomme noire	Fruit de saison
	 VENDREDI 30	Salade verte aux olives noires	Parmentier de poisson		Carré de l'est	Yaourt aux fruits
du 3 au 7 juillet	LUNDI 3	Poireaux vinaigrette aux échalotes	Saucisse de Strasbourg	Chou romanesco	Gouda	Eclair chocolat
	MARDI 4	Pâté en croûte de volaille et cornichons	Roti de dinde aux champignons 	Duo de carottes	Buche mi-chèvre	Flan nappé caramel
	MERCREDI 5	Concombres à la menthe	Blanquette de veau 	Riz blanc	Saint-Nectaire 	Semoule au lait et raisins secs
	JEUDI 6 Repas de fin d'année	Duo melon et pastèque	Nuggets de poulet et ketchup	Frites	Tartare aux herbes	Glace
	 VENDREDI 7	Coleslaw 	Poisson pané et citron	Fricassée de légumes au thym	Camembert	Fruit de saison

Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo . Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère)  volaille  et porc  sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo . Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.