

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 7 au 11 mai	LUNDI 7	Salade iceberg et maïs	Ailerons de poulet 	Frites	Petit moulé et fines herbes	Liégeois chocolat
	MARDI 8	F	É	R	I	É
	MERCREDI 9	Pizza au fromage	Côte de porc charcutière 	Ratatouille et semoule	Petits suisses sucrés	Cocktail de fruits
	JEUDI 10	F	É	R	I	É
	VENDREDI 11	Betteraves vinaigrette 	Aiguillette de saumon pané sauce tartare	Riz pilaf 	Tomme blanche	Fruit de saison
du 14 au 18 mai	LUNDI 14	Œuf dur mayonnaise  	Raviolis		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison
	MARDI 15	Concombres vinaigrette	Rôti de veau au thym 	Haricots plats	Croute noire	Beignet à la pomme
	MERCREDI 16	Crêpe au fromage	Filet de colin sauce hollandaise	Choux-fleurs pommes de terre vapeur	Fromage blanc sucré	Banane chocolat
	JEUDI 17	Salade créole (salade verte, ananas, tomates, concombres)	Colombo de poulet 	Riz pilaf	Yaourt aromatisé	Compote de pommes
	VENDREDI 18	Mâche et jambon de dinde	Chipolatas aux herbes	Printanière de légumes	Coulommiers	Fruit de saison 
du 21 au 25 mai	LUNDI 21	F	É	R	I	É
	MARDI 22	Carottes râpées vinaigrette	Spaghetti carbonara 	Tagliatelles	Vache qui rit	Fruit de saison
	MERCREDI 23	Radis beurre	Nuggets de poisson	Purée de brocolis	Camembert	Brownie chocolat crème anglaise
	JEUDI 24	Duo saucisson et cornichons	Filet de poulet sauce barbecue	Poêlée de légumes	Petit moulé nature	Fromage blanc aromatisé aux fruits
	VENDREDI 25	Salade piémontaise de dinde	Boulettes d'agneau au curry	Semoule 	Emmental	Fruit de saison
du 28 mai au 1er juin	LUNDI 28	Champignons à la grecque	Rôti de dinde à la tomate 	Carottes et salsifis	Croclait	Flan pâtissier
	MARDI 29	Salade composée (salade verte, concombres, tomates, olives noires)	Petit salé 	Lentilles cuisinées	Brie	Fruit de saison 
	MERCREDI 30	Feuilleté à la viande	Omelette au fromage	Pommes dauphines	Petits suisses aromatisés	Ananas au sirop
	JEUDI 31	Salade de pâtes au thon	Rôti de bœuf au poivre 	Petits pois et carottes	Samos	Fruit de saison
	VENDREDI 1er	Salade de tomates et maïs	Saumonette sauce crème	Riz pilaf	Mimolette 	Compote de pomme fraise
du 4 au 8 juin	LUNDI 4	Salade aux croûtons	Emincé de dinde sauce reblochon 	Duo de haricots verts haricots beurre	Comté 	Yaourt aux fruits 
	MARDI 5	Feuilleté à la volaille (saucisse)	Sauté de bœuf à la provençale	Choux romanesco	Yaourt nature sucré 	Fruit de saison
	MERCREDI 6	Salade verte mêlée	Steak haché de veau sauce tandoori	Purée de pommes de terre	Saint-Nectaire 	Salade de fruits acapulco
	JEUDI 7	Roulade de volaille et cornichons	Brandade de poisson		Carré frais	Fruit de saison 
	VENDREDI 8	Melon	Aiguillettes de poulet sauce aux pommes 	Duo de carottes	Gouda	Mousse au chocolat
du 11 au 15 juin	LUNDI 11	Radis beurre	Sauté de porc au caramel	Poêlée de légumes	Tomme noire	Gélifié chocolat
	MARDI 12	Betteraves et maïs 	Farfalles à la bolognaise		Chanteneige	Fruit de saison
	MERCREDI 13	Carottes râpées vinaigrette 	Sauté d'agneau	Haricots verts sautés	Coulommiers	Tarte normande
	JEUDI 14	Beignets de choux-fleurs sauce cocktail	Rôti de bœuf jus de thym 	Purée de légumes	Cantal 	Fruit de saison
	VENDREDI 15	Salade iceberg et croûtons	Lasagne au saumon		Petits suisses aromatisés	Paris Brest
du 18 au 22 juin	LUNDI 18	Salade de pois chiche (pois chiche, tomates, maïs)	Rôti de porc au romarin 	Petits pois et carottes	Edam	Yaourt mixé aux fruits 
	MARDI 19	Œuf dur mayonnaise  	Filet de colin Moqueca (poivrons, tomates, lait de coco, citron, basilic, coriandre)	Riz aux petits légumes	Brebis crème	Fruit de saison
	MERCREDI 20	Pastèque	Cheeseburger	Frites	Yaourt aromatisé	Compote de pomme framboise
	JEUDI 21	Tomates fêta	Osso bucco de dinde  à la tomate et au basilic	Tagliatelles	Fournols	Fruit de saison
	VENDREDI 22	Terrine de poisson sauce cocktail	Cordon bleu de volaille	Courgettes sautées	Fromage blanc sucré	Muffin
du 25 au 29 juin	LUNDI 25	Taboulé à la menthe	Jambon blanc 	Purée de pommes de terre	Emmental	Fruit de saison 
	MARDI 26	Tomates et surimi	Croq fromage	Carottes à la crème 	Petits suisses nature sucrés	Tarte au chocolat
	MERCREDI 27	Concombres au paprika	Saucisses de francfort	Penne	Vache qui rit	Fruit de saison
	JEUDI 28	Salade verte aux dés de fromage	Boulettes de bœuf	Semoule et légumes couscous	Camembert	Flan nappé caramel
	VENDREDI 29	Salade de pommes de terre au thon	Colin d'Alaska sauce oseille	Jardinière de légumes	Mimolette	Fruit de saison
du 2 au 6 juillet	LUNDI 2	Salade de tomates à la grecque	Sauté de veau aux olives 	Riz pilaf	Petit moulé ail et fines herbes	Viennois chocolat
	MARDI 3	Macédoine mayonnaise	Poulet rôti	Petit pois carottes à la française	Yaourt vanille 	Fruit de saison
	MERCREDI 4	Rosette de Lyon cornichons	Pavé de poisson au four	Mélange campagnard	Abondance 	Tropézienne
	JEUDI 5	Avocat mayonnaise	Rôti de porc sauce tomate 	Spaghettis 	Délice de chèvre	Fruit de saison
	VENDREDI 6	Salade de mâche mimosa	Nuggets de poulet	Frites	Kiri	Glace bâtonnet chocolat

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.

Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo .

 et porc  , volaille  ,

 Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo .

Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo .