

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
<p>Coleslaw Steak haché sauce du chef Semoule au beurre Saint-Paulin Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de pdt Filet de cabillaud à la crème et à l'échalotte Purée de petits pois Comté AOP Banane</p>	<p>Jambon blanc Sauté de veau au paprika Gratin de courgettes et pdt Camembert Kiwi</p>	<p>Salade de concombres au yaourt Bouchée à la reine Riz créole Tomme de Montagne Compote pomme poire myrtille maison</p>	Férié
GOÛTER				
<p>Fromage blanc Banane</p>	<p>Yaourt nature brassé, Madeleine, Pomme</p>	<p>Pain, Fromage Compote de pomme</p>	<p>Yaourt nature Clafoutis à la myrtille</p>	Férié

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
<p>Salade verte au maïs Émincé de volaille à la crème Purée de pdt Cantafras Liégeois</p>	<p>Salade d'oeufs durs Sauté de boeuf du chef Poêlée de légumes et pdt Cantal AOP Nectarine</p>	<p>Salade de coquillettes Filet de colin Gratin de courgettes Fromage blanc Fraises</p>	<p>Salade composée Cuisse de poulet aux épices Frites Emmental Crème au bueno</p>	Férié
GOÛTER				
<p>Fromage blanc aromatisé Banane</p>	<p>Pain, beurre, confiture, Petit Suisse</p>	<p>Gâteau au chocolat maison, Ananas</p>	<p>Pêche Yaourt brassé nature</p>	Férié

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
<p>Jambon blanc Filet de lieu sauce maître d'hôtel Gnoochis au beurre et ratatouille Carré de l'Est Pomme</p>	<p>Salade de courgettes râpées Spaghettis Boulette de boeuf à la sauce tomate Emmental Flan à la vanille</p>	<p>Taboulé à l'oriental Sauté de boeuf au paprika Haricots verts Brie Pomelo</p>	Férié	Férié
GOÛTER				
<p>Yaourt nature Salade de fruits frais</p>	<p>Yaourt à boire Banane</p>	<p>Brioche, beurre, confiture, Abricots</p>	Férié	Férié

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
MENU INDIEN Salade maïs et poivron Cabillaud à l'indienne Semoule au beurre Fromage blanc Nectarine	MENU GREC Salade grecque Riz façon créole sauce façon moussaka Comté AOP Abricot	MENU ESPAGNOL Salade Méditerranéenne Boeuf à l'espagnol Pisto de légumes et semoule au beurre Brie Melon	MENU ITALIEN Salade de tomates mozzarella Escalope à la bolognaise Haricots verts et pdt Tiramisu	MENU ALLEMAND Salade de chou blanc Émincé de poulet au curry Spaetzle Munster Fraises
GOÛTER				
Yaourt brassé Compote pomme fraise	Flan vanille Pomme	Pain, Fromage, Compote	Brioche, Confiture, Banane	Fromage blanc Petit beurre Compote pomme pêche

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Férialé	Salade de pdt Roll de poulet au comté Haricots plats Yaourt nature Pêche	Taboulé à la menthe Filet de limande Purée de carotte Tomme blanche Fraises	Salade verte au surimi Tajine d'agneau et de dinde Semoule au beurre et brunoise de carottes Kiri bio Kiwi	MENU DU TERROIR Tomates cerise Jambon blanc Fromage blanc aux herbes pdt sautées Compote pomme poire
GOÛTER				
Férialé	Pain, Fromage, Melon	Pain, Beurre, Chocolat, Abricot	Yaourt nature brassé Banane	Pain, Beurre et confiture, Pomme

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Salade de betteraves Steak haché à l'échalotte Gnocchis Babybel Bio Yaourt aux fruits bio	Salade de concombres au yaourt Vol au vent marin Riz au safran Saint-Nectaire AOP Cerises	Salade de taboulé à la menthe Salade de tomates Rôti de veau froid Comté AOP Banane	MENU DES P'TITS FERMIERS Oeufs mimosas revisités Sauté de canard Haricots verts persillés et pdt Camembert Marbré maison	Salade verte Spaghettis à la volaillaise de Condé-Northen Emmental bio Melon
GOÛTER				
Yaourt brassé nature Compote pomme coing	Flan vanille Banane	Pain, Beurre, Confiture, Nectarine	Pain, Beurre, Miel, Abricot	Pain, Fromage, Pastèque

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Salade composée Jambon braisé Carottes et pdt à la crème Fromage frais Yaourt aux fruits	Salade de tomates Mijoté de boeuf Boullgour à la courgette et à la tomate Saint-Nectaire AOP Pastèque	Salade de perles Brochettes de dinde Jardinière de légumes Comté AOP Kiwi	Salade de concombres râpés façon tsasiki Colin façon meunière Purée de patate douce Mimolette Compote de pomme maison	MENU "ANNIVERSAIRE DU CHEF" Tomates cerises Cheeseburger Frites Yaourt à boire Fraises
GOÛTER				
Brioche, beurre, miel, kiwi	Fromage blanc Purée de framboises boudoirs façon tiramisu	Pain, beurre, confiture, Abricot	Fromage blanc vanille Banane	Yaourt brassé Compote pomme poire

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Jambon blanc Filet de colin à la provençale Petits pois carottes Maasdam Pêche	Salade verte et maïs Lasagnes de boeuf Saint-Nectaire AOP Melon	Salade de haricots verts Rôti de dinde froid Salade de penne Chaource Abricots	Salade de carottes râpées Cuisse de poulet Poêlée de courgettes et de pdt Brie Clafoutis à la cerise	Salade de concombres et tomate Emincé de porc façon tandoori Tagliatelles Comté AOP Fraises
GOÛTER				
Pain, Fromage, Nectarine	Fromage blanc Banane	Fromage blanc Compote de pomme	Pain, beurre, chocolat, abricot	Yaourt brassé Salade de fruits frais

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Tomates cerises Gnocchis Sauce jambon et parmesan Emmental Yaourt aux fruits	Salade de perles Filet de saumon et sa sauce à l'oseille Purée de carottes Mimolette Cerise	Salade de pdt Rôti de porc froid Salade de concombres Fromage blanc vanille Nectarine	Salade composée Emincé de dinde au curry Semoule au beurre Camembert Compote de pommes maison	Salade de tomates au basilic Sauté de lapin à la moutarde Spaetzle Vache qui rit Melon
GOÛTER				
Flan au chocolat Banane	Brioche, Beurre, Miel, Compote pomme fraise	Pain, beurre, confiture, abricot	Clafoutis à la pêche maison Yaourt nature	Yaourt brassé nature Framboises Petit beurre

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 ^{er} juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
MENU BORD DE MER Salade verte aux amandes grillées Brochettes de poisson Mélange de légumes d'été et de pdt au pesto Saint-Albray	MENU SOUS LE SOLEIL Salade de tomates au basilic Sauté de boeuf au curry et lait de coco Purée de patate douce Babybel Bio Salade de fruits exotiques	MENU COMME EN PIQUE-NIQUE Oeufs durs Taboulé à l'oriental Salade de carottes râpées Kiri Bio Melon	MENU AUX COULEURS DE L'ÉTÉ Tomates cerises Pignons de poulet grillés Pdt grillées au four Fromage blanc aux herbes Pêche	MENU BARBECUE Saucisses grillées Assortiment de salades Camembert Gâteau au yaourt Bonnes vacances :)
GOÛTER				
Pain, beurre, chocolat, abricots	Fromage blanc Compote pomme pêche	Yaourt brassé Fraises Boudoirs	Pain, fromage Salade de fruits	Fromage blanc vanille Banane



Légende :

Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio

