

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>Salami 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>	Férialé

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
<p>Salade verte au maïs Saucisse toulouse Purée de pdt Cantafrais Liégeois</p>	<p>Jambon blanc 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>	Férialé

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
<p>Saucisse à l'ail Filet de lieu sauce maître d'hôtel Gnoochis au beurre et ratatouille Petit Suisse 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>	Férialé	

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>MENU INDIEN Salade maïs et poivron Cabillaud à l'indienne Semoule au beurre Fromage blanc Nectarine</p>	<p>MENU GREC Salade grecque Riz façon créole sauce façon moussaka Yaourt à la cerise Abricot</p>	<p>MENU ESPAGNOL Salade Méditerranéenne Boeuf à l'espagnol Pisto de légumes et semoule au beurre Brie Melon</p>	<p>MENU ITALIEN Salade de tomates mozzarella Escalope à la bolognaise Haricots verts et pdt Tiramisu</p>	<p>MENU ALLEMAND Salade de chou blanc Curry wurst Spaetzle Munster Fraises</p>

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Férieré	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 Crème dessert à la vanille bio	MENU DU TERROIR Tomates cerise Jambon blanc Fromage blanc aux herbes pdt sautées Compote pomme poire

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 Terrine de lapin Sauté de canard Haricots verts persillés et pdt Camembert Marbré maison	Salade verte Spaghettis à la volaillaise de Condé-Northen Emmental bio Melon

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 Boulgour à la courgette et à la tomate Saint-Nectaire Pastèque	Salade de perles Brochettes de dinde Jardinière de légumes Comté AOP Kiwi	Salade de concombres râpé 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

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 Île flottante	Salade haricots verts Saucisse blanche Salade de penne Chaurce Abricots	Salade de carottes râpées Cuisse de poulet Poêlée de courgettes et pdt Brie Clafoutis à la cerise	Salade de concombres et tomate Emincé de porc façon tandoori Tagliatelles Comté AOP Fraises

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

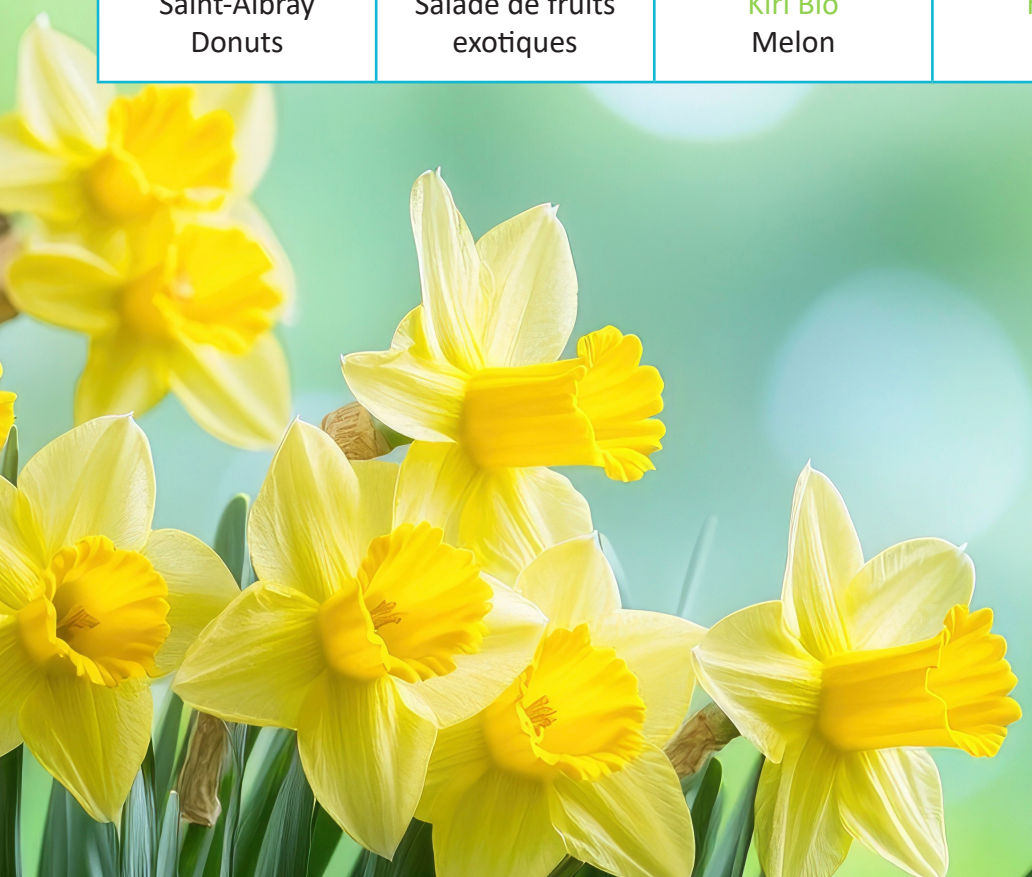
Rouge : Circuit court

Vert : Bio



Lundi 22 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 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 Yaourt nature Cerise	Salade de pdt Rôti de porc froid Salade de concombres Fromage blanc vanille Nectarine	Salade composée Émincé 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

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 Donuts	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 Pilons 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 :)



Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio

