

Lundi 01 mai	Mardi 02 mai	Mercredi 03 mai	Jeudi 04 mai	Vendredi 05 mai
	Salade de pdt Bâtonnets de poisson Purée de brocolis Comté AOP Fruit de saison	Fuseau lorrain Sauté de veau Gratin de courgettes Camembert Fruit de saison	Salade de concombres Steak haché à l'échalotte Semoule Emmental rapé Brownie maison	Salade de carottes Escalope de volaille crème et riz Bûche du Pilat Yaourt aux fruits bio

Lundi 08 mai	Mardi 09 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
	Salade de céleri Pâtes à la volaille Emmental rapé Crème dessert	Quiche lorraine Rôti de dinde Poêlée de légumes Tomme de la Vezouze Fruit de saison	Salade de tomate Nage de poisson Blé Saint Nectaire AOP Mousse chocolat maison	Taboulé Sauté de bœuf Petits pois carottes Fromage blanc Fruit de saison

Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Radis au beurre Chipolatas Purée de pdt Cantafrais Liégeois	Oeuf dur mayonnaise Sauté de bœuf Carottes / lentilles Cantal AOP Fruit de saison	Salade de pâtes Filet de colin Gratin de choux- fleurs Bûche du Pilat Fruit de saison		

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Charcuterie Filet de hoki Purée de patate douce Petit suisse Fruit de saison	Salade de radis Cuisse de poulet Ratatouille/riz Tomme grise Yaourt aux fruits	Salade de carottes Omelette Pdt sautées Petit Moulé Fruit de saison	Salade de riz Sauté bœuf Haricots verts Gouda Fruit de saison	Salade de concombres Couscous merguez Comté AOP Compote maison

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio



Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 01 juin	Vendredi 02 juin
	Menu asiatique Salade asiatique Sauté de porc au caramel Riz cantonais Fromage blanc Fruit au sirop	Menu hongrois Soupe haricots blancs Goulasch hongroise /Pdt Brie Fruit de saison	Menu italien Salade de tomates/mozza Lasagne Tiramisu	Menu allemand Salade de chou blanc Curry wurst Frites Emmental Fruit de saison

Lundi 05 juin	Mardi 06 juin	Mercredi 07 juin	Jeudi 08 juin	Vendredi 09 juin
Salade verte au surimi Tajine agneau et volaille Semoule Gouda Crème dessert bio	Salade de riz Cordon bleu Haricots plats Montcadi Fruit de saison	Salade de concombre Émincé de bœuf Poêlée de légumes/pdt Brie Yaourt	Charcuterie Filet de hoki Purée de potiron Tomme blanche Fruit de saison	Menu bien de chez nous Tomates cerises Jambon Fromage blanc aux herbes Pdt sautées Tarte pomme rhubarbe maison

Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Salade de concombres Steak haché à l'échalotte Semoule Emmental rapé Yaourt aux fruits	Salade de betteraves Vol au vent marin Riz Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade de blé Bœuf bourguignon Salsifis Yaourt nature Fruit de saison	Quiche aux poireaux Poulet basquaise Haricots verts Camembert Fruit de saison	Salade verte Pâtes à la bolognaise Emmental rapé Marbré maison

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Charcuterie Cuisse de poulet Ratatouille/riz Brie Fruit de saison	Taboulé Poisson meunière Petits pois carottes Yaourt aromatisé Fruit	Salade de concombres Brochette de dinde Coquillettes Comté AOP Fruit de saison	Radis au beurre Carbonade flammande Boulgour à la tomate Petit suisse Compote maison	Menu mystère ??? Indice : Sauce blanche sur les frites Liégeois

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio



Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
<p>Charcuterie Filet de colin Purée aux trois légumes EDAM Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs Pâtes Sauce boulettes Saint Nectaire AOP Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de haricots Blanquette de veau Pdt Pont l'évêque AOP Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Pilons de poulet Gratin de choux-fleurs Chanteneige Glace</p>	<p>Salade de pdt Émincé de porc tandoori Lentilles Cantal AOP Fruit de saison</p>

Lundi 03 juillet	Mardi 04 juillet	Mercredi 05 juillet	Jeudi 06 juillet	Vendredi 07 juillet
<p>Tomates cerises Bouchée à la reine Blé Cantafrais Milk-shake maison</p>	<p>Salade de riz Rondo de poisson Brocolis Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de perles Rôti de bœuf Haricots beurre Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombre Effiloché d'échine Semoule Brie Compote maison</p>	<p>Menu barbeuk Grillades Salade Babybel Pâtisserie</p>

Légende : **Bleu** : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio

