



**ccas**  
saintmarcellin



| Lundi 6 Mai  | Mardi 7 Mai  | Mercredi 8 Mai   | Jeudi 9 Mai  | Vendredi 10 Mai  | Samedi 11 Mai  | Dimanche 12 Mai  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Salade verte scarole<br>Loubia de haricots blancs<br>Semoule<br>Petit beurre<br>Yaourt nature et sucre<br>Potage cultivateur | Salade de tortis au pesto vert<br><b>Notre frittata bio aux oignons</b><br>Ratatouille<br>Camembert<br>Fruit de saison<br>Soupe minestrone | Férié<br>Radis-beurre<br><b>Terrine de colin MSC</b><br>Purée de pois cassés<br>Rondelé au noix<br>Pêche au sirop<br>Velouté Vert Prés   | Férié<br>Salade de pois chiches<br>Tajine de pois chiches<br>Courgettes au citron<br>Tomme blanche<br>Fraises<br>Potage Parmentier     | <b>Salade de carottes râpées créole</b><br><b>Rougail de cabillaud MSC</b><br><b>Riz IGP</b><br><b>Petit suisse nature et sucre</b><br><b>Notre gâteau à la noix de coco</b><br>Soupe vermicelle à la tomate | Taboulé<br><b>Merlu MSC sauce tomate</b><br>Blettes<br>Edam<br>Fruit de saison<br>Velouté Breton                                   | Notre gâteau de foie volaille<br>Soupe au pistou sans lardons<br>au pistou<br>Mimolette<br>Pâtisserie<br>Potage de Mussard           |
| Lundi 13 Mai   | Mardi 14 Mai   | Mercredi 15 Mai  | Jeudi 16 Mai   | Vendredi 17 Mai  | Samedi 18 Mai  | Dimanche 19 Mai  |
| Macédoine mayonnaise<br>Merlu sauce colombo<br>Pommes noisette<br>Emmental<br>Fruit de saison<br>Soupe de perles             | Pizza<br>Scolaire : /<br>Autres : Hoki sauce tomate<br>Aubergines à la parmesane<br>Fromage fouetté<br>Riz au lait<br>Velouté Choisy       | Salade de pommes de terre mexicaine<br><b>Terrine de merlu MSC</b><br>Brocolis mornay<br>Mimolette<br>Fruit de saison<br>Potage oriental | Tomates vinaigrette<br>Bolognaise de lentilles<br>de boeuf Sètoise<br>Camembert<br>Yaourt brassé nature Duo Lozère<br>Potage provençal | Salade de boulgour aux légumes<br>Filet de colin meunière et citron<br>Epinards mornay<br>Vache qui rit<br>Fruit de saison<br>Velouté Longchamps   | Mutifeuilles<br><b>Merlu MSC sauce basilic</b><br>Polenta à l'emmental<br>Saint Paulin<br>Purée de fruits<br>Potage de cultivateur | <b>Salade de riz IGP au pesto</b><br><b>Omelette bio</b><br>Haricots romano à l'ail<br>Rondelé<br>Pâtisserie<br>Soupe de vermicelles |

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



| Lundi 20 Mai  | Mardi 21 Mai   | Mercredi 22 Mai  | Jeudi 23 Mai   | Vendredi 24 Mai  | Samedi 25 Mai   | Dimanche 26 Mai   |
|---|--|--|--|--|---|---|
| Férié<br>Salade à la grecque<br><b>Terrine de colin MSC</b><br>Pommes de terre grenailles<br><b>Saint nectaire AOP</b><br>Crème renversée<br>Soupe minestrone | Salade de lentilles<br><b>Omelette bio</b><br>Courgettes à la tomate<br>Camembert<br>Fruit de saison<br>Velouté de légumes   | Betteraves<br><b>Raviolis Bio emmental sauce tomate</b><br>de bœuf sauce tomate<br>Edam<br>Purée de fruits<br>Velotué Vert Prés                  | Taboulé<br>Merlu sauce aigre douce<br>Petits pois<br>Saint Morêt<br>Fruit de saison<br>Velouté crécy   | Pamplemousse<br><b>Risotto IGP de colin MSC</b><br>Petit moulé<br>Liégeois chocolat<br>Potage parmentier   | Notre pissaladière mentonnaise<br><b>Omelette bio</b><br>Ratatouille<br>Gouda<br>Fruit de saison<br>Soupe de perles                 | Tomates vinaigrette<br><b>Merlu MSC sauce vierge</b><br>Haricots blancs à la tomate<br>Tomme noire<br>Pâtisserie<br>Velouté freineuse |
| Lundi 27 Mai  | Mardi 28 Mai   | Mercredi 29 Mai  | Jeudi 30 Mai   | Vendredi 31 Mai  | Samedi 1er Juin   | Dimanche 2 Juin   |
| Pâté de campagne<br>Gratin de coquillettes à la mozzarella<br>Tartare ail et fines herbes<br>Fruit de saison<br>Potage cultivateur                            | Salade verte scarole<br>Paëlla de poisson<br>Crêche : colin sauce miel de dinde<br>Galettes Saint Michel<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Soupe vermicelles à la tomate | Céleri rémoulade<br><b>Notre tortillas de pommes de terre bio</b><br>Courgettes à l'origan<br>Cotentin<br>Fruit de saison<br>Velouté Aïgo Bouïdo | Coleslaw de radis en mayonnaise<br>Scolaire : Thon-mayonnaise<br>Autre : Pané de blé<br>Salade de pépinettes<br>Emmental<br>Purée de fruits<br>Potage Longchamps | Notre cake tomate basilic<br>Aïoli de merlu et ses légumes<br>Gouda<br>Fruit de saison<br>Soupe Minestrone | Carottes râpées<br>Lamelles d'encornets sauce provençale<br>Boulgour<br>Saint Paulin<br>Crème dessert chocolat<br>Velouté Ardennais | Cœur de palmier<br><b>Merlu MSC à l'huile d'olives et aubergines à la tomate</b><br>Emmental<br>Pâtisserie<br>Potage Essau            |

**Nos fruits et légumes frais**  
 sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.