

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Salade verte Bio Loubia de dinde Label rouge Semoule Petit beurre Yaourt nature et sucre	Salade de tortis au pesto vert Notre frittata Bio aux oignons Ratatouille Bio Camembert Fruit de saison Bio	Radis Bio et beurre Rôti de porc à la moutarde Purée de pois cassés Rondelé au noix Pêche au sirop	Férié Salade de pois chiches léventine Tajine de bœuf Courgettes Bio au citron Tomme blanche Fraises	Salade de carottes Bio râpées créole Rougail de cabillaud MSC Riz IGP Petit suisse nature et sucre Notre gâteau à la noix de coco
Potage cultivateur	Soupe minestrone	Velouté Vert Prés	Potage Parmentier	Soupe vermicelle à la tomate
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Macédoine Bio mayonnaise Colombo de porc Pommes noisette Emmental Fruit Bio de saison	Pizza Pain de viande de bœuf Aubergines Bio à la parmesane Fromage fouetté Riz au lait	Salade de pommes de terre mexicaine Terrine de merlu MSC Brocolis Bio mornay Mimolette Fruit de saison Bio	Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise Camembert Yaourt brassé nature Duo Lozère	Salade de boulgour aux légumes Filet de colin meunière et citron Epinards Bio mornay Vache qui rit Fruit de saison Bio
Soupe de perles	Velouté Choisy	Potage oriental	Potage provençal	Velouté Longchamps

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
Férié Salade à la grecque Bio Poulet rôti Bio Pommes de terre grenailles Saint nectaire AOP Crème renversée	Salade de lentilles Omelette Bio fraîche Courgettes Bio à la tomate Camembert Fruit de saison Bio	Betteraves Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Edam Purée de fruits Bio	Taboulé Wok de bœuf Petits pois Bio Saint Morêt Fruit de saison Bio	Pamplemousse Bio Risotto IGP de colin MSC Petit moulé Liégeois chocolat
Soupe minestrone	Velouté de légumes	Velouté Vert Prés	Velouté crécy	Potage parmentier
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Pâté de campagne Gratin de coquillettes à la mozzarella Tartare ail et fines herbes Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla IGP de dinde label rouge Galettes Saint Michel Fromage blanc nature et sucre	Céleri Bio remoulade Notre tortilla Bio de pommes de terre Courgettes Bio à l'origan Cotentin Fruit de saison Bio	Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc Label rouge Salade de pépinettes Emmental Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Aioli de merlu et ses légumes Gouda Fruit de saison Bio
Potage cultivateur	Soupe vermicelles à la tomate	Velouté Aïgo Bouïdo	Potage Longchamps	Soupe Minestrone




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.