



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai	Samedi 11 Mai	Dimanche 12 Mai
Salade verte Bio Loubia de dinde Label rouge Semoule Petit beurre Yaourt nature et sucre Potage cultivateur	Salade de tortis au pesto vert Notre frittata Bio aux oignons Ratatouille Bio Camembert Fruit de saison Bio Soupe minestrone	Radis Bio et beurre Rôti de porc à la moutarde Purée de pois cassés Rondelé au noix Pêche au sirop Velouté Vert Prés	Férié Salade de pois chiches Tajine de bœuf Courgettes Bio au citron Tomme blanche Fraises Potage Parmentier	Salade de carottes Bio râpées créole Rougail de cabillaud MSC Riz IGP Petit suisse nature et sucre Notre gâteau à la noix de coco Soupe vermicelle à la tomate	Taboulé Galopin de veau sauce bleu Blettes Edam Fruit de saison Bio Velouté Breton	Notre gâteau de foie volaille Soupe au pistou Mimolette Pâtisserie 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 Bio mayonnaise Colombo de porc Pommes noisette Emmental Fruit Bio de saison Soupe de perles	Pizza Pain de viande de bœuf Aubergines Bio à la parmesane Fromage fouetté Riz au lait Velouté Choisy	Salade de pommes de terre mexicaine Terrine de merlu MSC Brocolis Bio mornay Mimolette Fruit de saison Bio Potage oriental	Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise Camembert Yaourt brassé nature Duo Lozère Potage provençal	Salade de boulgour aux légumes Filet de colin meunière et citron Epinards Bio mornay Vache qui rit Fruit de saison Bio Velouté Longchamps	Salade verte Bio Escalope de poulet label rouge sauce provençale Polenta à l'emmental Saint Paulin Purée de fruits Bio Potage de cultivateur	Salade de riz IGP au pesto Merguez grillée Haricots verts Bio à lail Rondelé Pâtisserie 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 Salade à la grecque Bio Poulet rôti Bio Pommes de terre grenailles Saint nectaire AOP Crème renversée Soupe minestrone	Salade de lentilles Omelette Bio fraîche Courgettes Bio à la tomate Camembert Fruit de saison Bio Velouté de légumes	Betteraves Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Edam Purée de fruits Bio Velotué Vert Prés	Taboulé Wok de bœuf Petits pois Bio Saint Morêt Fruit de saison Bio Velouté crécy	Pamplemousse Bio Risotto IGP de colin MSC Petit moulé Liégeois chocolat Potage parmentier	Notre pissaladière mentonnaise Saucisse de Toulouse Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio Soupe de perles	Tomates vinaigrette Rôti de veau au jus Haricots blancs à la tomate Tomme noire Pâtisserie 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 Gratin de coquillettes à la mozzarella Tartare ail et fines herbes Fruit de saison Bio Potage cultivateur	Salade verte Bio Paëlla IGP de dinde label rouge Galettes Saint Michel Fromage blanc nature et sucre Soupe vermicelles à la tomate	Céleri Bio remoulade Notre tortilla Bio de pommes de terre Courgettes Bio à l'origan Cotentin Fruit de saison Bio Velouté Aïgo Bouïdo	Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc Label rouge Salade de pépinettes Emmental Purée de fruits Bio Potage Longchamps	Notre cake tomate basilic Aïoli de merlu et ses légumes Gouda Fruit de saison Bio Soupe Minestrone	Carottes Bio râpées Sauté de boeuf sauce gardian Boulgour Saint Paulin Crème dessert chocolat Velouté Ardennais	Betteraves Bio Moussaka Bio Emmental Pâtisserie 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.