



Repas à thème

Lundi

- Macédoine de légumes
- Poisson MSC pané, sauce tartare
- Carottes bio braisées, riz bio pilaf
- Compote de fruits

Mardi

- Concombre à la greque
- Steak à l'émmental
- Macaronis HVE
- Entremets à la vanille

Mercredi

- Pâté de campagne, cornichons
- Filet de poulet, sauce curry
- Choux fleurs en gratin, pommes de terre vapeur
- Fruit de saison

Jeudi

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Sauté de porc, sauce Dijonnaise
- Flan de courgettes, semoule bio
- Yaourt local aux fruits

Vendredi

Féérié

**Semaine du
27 au 30 avril**

- Émincé de pois et blé, sauce tomate au thym
- Tortis bio, petits pois aux oignons
- Fromage
- Fruit de saison

- Crêpe au fromage
- Pêche du moment, sauce citron
- Haricots verts, riz bio
- Liégeois à la vanille

- Jambon braisé
- Semoule HVE, ratatouille
- Fromage
- Fruit de saison

- Céleri rapé, vinaigrette
- Hachis Parmentier
- Salade verte, vinaigrette
- Cake marbré au chocolat

Féérié

**Semaine du
4 au 7 mai**

- Oeuf dur
- Filet de merlu MSC, sauce crème
- Brocolis gratinés, riz bio
- Fruit de saison

- Salade verte aux dés de mimolette, vinaigrette
- Escalope de porc, sauce aux herbes
- Frites, carottes braisées
- Yourt au lait fermier sucré

- Betteraves vinaigrette
- Bolognaise au bœuf
- Coquillettes bio
- Poires au sirop, coulis de framboise

Féérié

Fermée

**Semaine du
11 au 13 mai**

- Tomates, vinaigrette
- Filet de lieu MSC, sauce forestière
- Courgettes sautées à l'ail, riz bio
- Fruit de saison

- Melon jaune
- Boulettes aux pois chiches bio, sauce tomate
- Semoule bio, légumes couscous d'hiver
- Mousse au chocolat

- Choux fleurs sauce cocktail
- Rôti de porc, sauce à l'échalotte persillée
- Purée de pommes de terre, salade verte
- Fromage blanc à la cassonade

- Crêpe au fromage
- Bœuf façon bourgignon
- Haricots beurre persillés, coquille bio
- Coupe à la banane et au chocolat

- Hot dog
- Mélange de salades
- Fromage
- Pot de glace

**Semaine du
18 au 22 mai**



Repas à thème

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
26 au 29 mai

Février

Barbecue

- Merguez, chipolatas aux herbes
- Taboulé (semoule HVE), salade de pâtes
- Bâtonnet de glace

- Lasagne bolognaise
- Salade verte
- Fromage
- Crème dessert praliné

- Melon
- Omelette fromagère
- Ratatouille, riz bio
- Cookie

- Rosette Lyonnaise et cornichons
- Filet de hoki MSC, sauce au citron
- Petits pois au thym, pomme de terre vapeur
- Yaourt au lait fermier sucré

Semaine du
1 au 5 juin

- Concombres bio
- Bolognaise végétale, torsade bio, fromage rapé
- Fruit de saison

- Pastèque
- Carbonnade à la flammande
- Salade verte, frites fraîches
- Yaourt sucré

- Tomates au basilic
- Quiche Lorraine du chef
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat

- Aiguillettes de poulet, sauce aux épices
- Purée de pomme de terre
- Épinards à la crème
- Fromage
- Tarte à la pomme

- OEuf dur mayonnaise
- Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
- Brunnoise de légumes, semoule HVE
- Fruit de saison

Semaine du
8 au 12 juin

- Melon
- Sauté de poulet façon basquaise
- Tomates à la provençale, riz bio
- Yaourt aromatisé local

- Calamars à la romaine, sauce tartare
- Pomme de terre vapeur, salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

- Carottes râpées, vinaigrette façon maltaise
- Courgette farcie
- Semoule bio, poêlée de tomate courgette
- Pot de glace

- Salade mexicaine
- Fajitas à la mexicaine végétarien aux pois bio
- Salade verte
- Crème caramel à la mexicaine

- Concombres sauce bulgar
- Rôti de porc, sauce à l'échalote persillée
- Carottes façon Vichy, tori bio
- Salade de fruit frais

Semaine du
15 au 19 juin

- Pastèque
- Chipolatas
- Salade de pâtes HVE, carottes râpées
- Fromage blanc sucré

- Tomates vinaigrette
- Omelette fromagère
- Frites fraîches, salade verte
- Fruit de saison

- Rôti de dinde, jus lié thym et citron
- Purée de patates douces, purée de carottes
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

- Lasagne bolognaise
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

- Betteraves bio
- Filet de colin MSC, sauce crème
- Gratin de courgettes, semoule bio
- Éclair au chocolat