

LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
<p>Radis / beurre Ravioli à la tomate / salade verte* Yaourt à la vanille ou aux fruits</p>	<p>Salade piémontaise* Pintade braisée au chou* Fruit frais de saison</p>	<p>Salade de mâche Gratin de pomme de terre au reblochon* Fruit</p>	<p>Carottes râpées* Chipolata / Ratatouille* Eclair vanille</p>
LUNDI 1 MAI	MARDI 2 MAI	JEUDI 4 MAI	VENDREDI 5 MAI
<p>FERIE</p>	<p>Salade tomate / Maïs* Sauté de porc aux pruneaux / Courgettes sautées * Entremet chocolat</p>	<p>Salade de tomate* Tagliatelle aux champignons et fromage* Fruits</p>	<p>Célieri rémoulade* Steack haché / frites* Yaourt aux fruits</p>
LUNDI 8 MAI	MARDI 9 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
<p>FERIE</p>	<p>Concombre à la menthe* Dés de saumon / Brocolis sauce crème* Pâtisserie</p>	<p>Salade dés de fromage et croustons Blanquette de veau et riz Compote de pomme</p>	<p>Tarte à l'indienne* Haricot blanc, carotte / sauce tomate Yaourt végétal</p>

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France

LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
<p>Pamplemousse Rôti de porc / pomme de terre sautées* Petit suisse</p>	<p>Betteraves vinaigrette* Jambon grillé / haricots blancs Fromage Fruits frais de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERMER</p>
LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
<p>Concombre / féta* Poulet rôti / pommes noisettes Compote</p>	<p>Samoussa aux légumes Riz cantonnais / salade verte* Fromage Fruit</p>	<p>Salade Gauloise (dés betterave, dés pommes, dés gruyère) * Hachis parmentier / salade verte* Fruit frais de saison</p>	<p>Salade coleslaw* Poisson à la provençale / poêlée méridionale* Yaourt nature</p>
LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	JEUDI 1 JUIN	VENDREDI 2 juin
<p>Tomates en salade* Daube de bœuf* / Pomme de terre vapeur Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade niçoise* Sauté de dinde / champignons* Fruit frais de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette* Poisson pané / Riz* Fromage Fruit frais de saison</p>	<p>Betterave cuite au four* Ravioli épinard* Moelleux au chocolat</p>

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France

MENUS DU 5 JUIN AU 23 JUIN 2023



LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	JEUDI 7 JUIN	VENDREDI 8 JUIN
<p>Pâté de campagne / cornichons Poisson du moment Gratin de légumes* Riz Fruit frais de saison</p>	<p>Taboulé* Sauté de bœuf aux poivrons* Courgettes* Glace</p>	<p>Céleri rémoulade* Crousti-fromage Petits pois Fruits</p>	<p>Melon Roti de porc aux herbes / pomme de terre sautées* Compote pomme/poires</p>
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
<p>Macédoine mayonnaise* Crêpes jambon/champignons/ fromage Salade Fruit frais de saison</p>	<p>Radis beurre Poisson béarnaise Gratin chou fleur béchamel * Pâtisserie</p>	<p>Tomates / mozzarella* Porc créole* / pâtes Salade fruits cuits</p>	<p>Salade de pomme de terre aux olives, mayonnaise* Pizza aux fromages Fruit</p>
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
<p>Salade verte / surimi* Pâtes bolognaise* Fromage blanc / confiture</p>	<p>Taboulé* Duo d'haricots vert / carotte* Compote, biscuit</p>	<p>Céleri râpé et lardons* Poisson pané Poêlée de légumes Riz au lait</p>	<p>Friand au fromage Tomate farcie* Fruit frais de saison</p>

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France

MENUS DU 26 JUIN AU 7 JUILLET 2023



LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
<p>Melon/ pastèque*</p> <p>Poulet / frites</p> <p>Macédoine de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette*</p> <p>Roti de porc orloff*</p> <p>Carottes / champignons*</p> <p>Flan au caramel</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade composé (tomate-maïs-olives)*</p> <p>Pâte bolognaise végété</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade verte et dés de fromage*</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Crème vanille</p>
LUNDI 3 JUILLET	MARDI 4 JUILLET	JEUDI 6 JUILLET	VENDREDI 7 JUILLET
<p>Melon</p> <p>Burger*</p> <p>Crudité</p> <p>Glace</p>	<p>Quiche fromage*</p> <p>Aiguillettes de poulet / ratatouille*</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Betterave râpée, féta*</p> <p>Brochette de poisson*</p> <p>Brocolis / semoule</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France