




















Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
<p>Radis et beurre Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Daube de boeuf sauce au curry </p> <p>Boulghour BIO  Petit-pois BIO</p> <p></p> <p>Mimolette Fromage blanc sucré</p> <p>Flan nappé caramel Fruit de saison</p>	<p> <b>Salade de pommes de terre, maïs et olives</b> Saucisson et beurre</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce méridionale</p> <p>Riz BIO  Blettes à la béchamel</p> <p>Saint-Nectaire  Suisse fruité</p> <p>Crêpe nature et confiture Fruit de saison BIO </p>		<p><b>Quiche carotte et emmental</b> Surimi et mayonnaise</p> <p>Filet de colin lieu sauce à l'oseille </p> <p>Flageolets Haricots beurre</p> <p>Bûchette de chèvre Yaourt vanille</p> <p>Mousse au chocolat Fruit de saison BIO </p>	<p><b>Courgettes râpées</b> Salade verte vinaigrette</p> <p>Gratin de penne BIO au fromage </p> <p>Bûche du pilat Yaourt sucré régional </p> <p>Beignet aux pommes <b>Compote pomme BIO et rhubarbe</b> </p>



Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
<p>Céleri râpé rémoulade  Haricots verts BIO au thon </p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>Lentilles  Carottes vapeurs </p> <p>Petit moulé Fromage blanc nature </p> <p>Fruits au sirop Fruit de saison BIO </p>	<p>Pois chiches BIO au cumin  Coeur de palmier et maïs</p> <p>Omelette fraiche nature</p> <p>Semoule BIO  Courgettes BIO sautées à la tomate </p> <p>Brie Suisse sucré</p> <p>Crème dessert chocolat Fruit de saison BIO </p>		<p> <b>L'EUROPE A TABLE</b></p> <p>Concombre à la Bulgare  Taboulé vinaigrette</p> <p>Moules marinières</p> <p> Frites</p> <p> Coulommiers Yaourt aromatisé</p> <p> Flan Pâtissier Catalan à la fleur d'oranger Fruit de saison BIO</p>	<p>Nems de volaille Beignets de choux fleurs</p> <p>Sauté de veau sauce Robert </p> <p>Riz BIO Salsifis</p> <p>Cantal  Fromage blanc sucré </p> <p>Donuts Fruit de saison</p>



Lundi 16 mai

Mardi 17 mai

Mercredi 18 mai

Jeudi 19 mai

Vendredi 20 mai

Salade verte vinaigrette  
et croûtons  
Salade de lentilles



Boeuf Bourguignon



Pommes de terre  
persillées et  
Haricots verts BIO



Edam BIO  
Suisse fruité



Crème dessert vanille  
Fruit de saison

Carottes râpées  
vinaigrette  
Friand à la viande



Merlu blanc  
sauce citronnée



Haricots blancs  
à la tomate  
Courgette BIO vapeur

Bleu  
Yaourt vanille

Milkshake à la pêche  
Gâteau basque

Macédoine de légumes  
Céleri râpé rémoulade

Riz BIO et  
champignons à la  
béchamel et au  
chaource

Montcadi  
Fromage blanc sucré

Compote pomme BIO  
Fruit de saison BIO



**ESCAPADE  
ORIENTALE**



**Chlada**  
(tomates, concombres  
et olives noires)  
**Samoussa de  
légumes**

**Tajine d'agneau aux  
pruneaux**

**Semoule BIO  
Navets à la crème**



**Coulommiers  
Crème anglaise**

**Cake miel et cannelle  
Fruit de saison**

# Menus du 23 au 27 mai 2022

**Légende :**



**PRODUIT  
BIO**



**PRODUIT  
REGIONAL**









**CUISINES PAR  
NOS CHEFS**



**PRODUIT  
LABELLISE**




**PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE**


Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Pâté de campagne et cornichons  Oeuf dur mayonnaise  <b>Blanc de poulet sauce aux olives</b>  <b>Blé BIO</b>  <b>Courgettes BIO</b> 	Melon Salade verte <b>vinaigrette</b>  <b>Paupiettes de veau sauce tandoori</b>  <b>Boulghour BIO</b>  <b>Choux fleurs BIO</b> 			
Vache qui rit BIO  Suisse sucré	Tomme noire IGP  Yaourt aromatisé			
Liégeois vanille Fruit de saison BIO 	Eclair au chocolat Fruit de saison			



Lundi 16 mai


Concombre   
Crêpe au fromage


Gratin de gnocchis  
à la Provençale

Saint-Nectaire   
Fromage blanc sucré


Liégeois au chocolat  
Fruit de saison


Mardi 17 mai

Salade de riz BIO,   
tomates et maïs  
Macédoine de légumes

Poisson pané et citron  



Semoule BIO   
Epinards BIO à la  
béchamel 

Emmental  
Yaourt régional  
aromatisé 


Fruits au sirop  
Fruit de saison BIO  


Mercredi 18 mai

Salade de tomates  
et feta  
vinaigrette balsamique  
Salade de blé BIO maïs  
et poivrons

Sauté de porc   
sauce colombo


Coquillettes BIO   
Carottes vapeurs  


Maasdam BIO   
Suisse sucré

Gâteau renversé à  
l'ananas  
Fruit de saison BIO

Vendredi 20 mai

Radis et beurre  
Betteraves rouges BIO  


Chipolata 

Haricots verts BIO   
Purée de pommes  
de terre  


Gouda  
Yaourt à la vanille

Fraises  
Compote pomme BIO  
vanille 