

# Menus du 5 mai au 9 mai

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
<p>Beignet de brocolis Betteraves BIO à la framboise</p>	<p>Saucisson à l'ail Salade pommes de terre persillée</p>	<p>Crêpe au fromage Avocat et mayonnaise</p>		<p><b>ESPAGNE</b></p>
<p>Bolognaise de lentilles BIO</p>	<p>Poisson meunière MSC Citron</p>	<p>Escalope de porc jambon au jus</p>		<p>Chorizo et beurre Concombre au fromage blanc et ciboulette</p>
<p>Boulgour BIO  Carottes vapeur </p>	<p>Gratin de chou-fleur Coquillettes BIO</p>	<p>Haricots beurre à l'échalote Purée de pommes de terre</p>		<p>Paella de riz BIO  et pilon de poulet</p>
<p>Saint Nectaire AOP   Fromage blanc sucré</p>	<p>Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé régional</p>	<p>Tomme noire IGP   Suisse fruité</p>		<p>Fromage à tartiner Yaourt à boire</p>
<p>Flan nappé caramel Pêche au sirop</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert au chocolat</p>	<p>Eclair à la vanille Fruit de saison</p>		<p>Gaufre liégeoise Compote pomme BIO </p>

# Ce midi, on mange :

# **Espagnol**

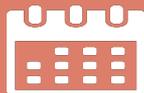


**Concombre au fromage blanc et à la ciboulette**

**Paella de riz BIO  
et pilon de poulet**

**Fromage frais à tartiner**

**Compote pomme BIO**



LE VENDREDI  
**09/05**



DANS TON  
RESTAURANT API

# Menus du 12 mai au 16 mai

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 12 mai

Lentilles BIO à l'échalote  
Carottes râpées au persil



Rôti de porc LR  
Sauce forestière



Pommes de terre rissolées  
Ratatouille

Gouda BIO  
Fromage blanc sucré



Fruit de saison  
Liégeois vanille caramel

Mardi 13 mai

Oeuf dur et mayonnaise  
Taboulé (semoule BIO)



Omelette BIO nature



Haricots verts BIO à l'ail  
Purée de patate douce



Brie  
Yaourt aromatisé

Fruit de saison  
Riz au lait

Mercredi 14 mai

Jeudi 15 mai

**Orientale**



Samoussa de légumes  
Salade façon chlada  
(concombre,  
tomates, olives)  
à la ciboulette



Boulettes au boeuf  
façon tajine



Légumes couscous  
Semoule BIO



Bûchette lait mélange  
Fromage blanc et  
confiture

Cake à la fleur d'oranger  
Compote pomme BIO  
datte



Vendredi 16 mai

Salami et cornichon  
Radis et beurre



Poisson frais du jour  
Sauce au thym



Riz BIO pilaf  
Epinards BIO béchamel



Tomme blanche  
Suisse nature et miel

Mousse au chocolat  
Ananas au sirop

*Ce midi c'est,*  
**Orientale**

JEUDI  
15/05



**Salade façon chlada (concombre,  
tomates et olives)**

**Boulettes au boeuf  
façon tajine**

**Semoule BIO**

**Bûchette lait mélange**

**Cake à la fleur d'oranger**

# Menus du 19 mai au 23 mai

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
<p>Bacon et cornichon Salade de pépinettes à l'aneth</p> <p>Sauté de dinde Sauce colombo</p> <p>Boulgour BIO Courgettes BIO persillées</p> <p>Camembert Fromage blanc et miel</p> <p>Crème dessert vanille Fruit de saison</p>	<p>Beignet de chou-fleur Macédoine de légumes vinaigrette façon cocktail</p> <p>Tortellini ricotta épinards à la sauce tomate</p> <p>Fromage frais à tartiner Fromage blanc sucré</p> <p>Donuts Fruit de saison</p>		<p>Crêpe au fromage Céleri râpé régional </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Saint Paulin Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas au sirop Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Salade verte, </p> <p>croûtons et vinaigrette Salade de tomates et maïs</p> <p>Marmite de la mer MSC</p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Haricots plats </p> <p>Suisse sucré Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote pomme BIO </p> <p>Fruit de saison</p>

# Menus du 26 mai au 30 mai

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
<p>Melon jaune Taboulé estival (semoule BIO)  </p> <p>Rôti de dinde Sauce aux herbes de provence </p> <p>Petits pois Purée de patate douce </p> <p>Bleu d'Auvergne Fromage blanc et coulis de fruits rouges  </p> <p>Liégeois chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pâté en croûte et cornichon Lentilles BIO à l'échalote  </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Blé BIO pilaf  Carottes vapeur régionales  </p> <p>Tomme grise Suisse fruité </p> <p>Beignet framboise Fruit de saison</p>		<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Salade de tomates, concombre  et olives au basilic </p> <p>Gratin de pommes de terre, aubergines et mozzarella </p> <p>Coulommiers Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison Cake à la vanille du chef </p>	<p>Beignet de calamars et citron Chou-fleur façon cocktail </p> <p>Filet de cabillaud MSC  Sauce crème </p> <p>Tomates au four Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé  Suisse sucré</p> <p>Pêche au sirop Fruit de saison</p>