

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



Lundi 18 mai

Mardi 19 mai

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Vendredi 22 mai

Pâté de campagne
et cornichon
Taboulé (semoule BIO)



Sauté de porc
Sauce dijonnaise



Purée de pommes de terre
Carottes CE2 au thym



Saint Paulin
Suisse sucré

Crème caramel
Fruit de saison

Melon
Chou fleur CE2
façon cocktail



Garniture fajitas
(égréné végétal BIO
et régional)



Wrap (galette)

Tomme grise
Yaourt sucré

Liégeois vanille
Fruit de saison

Sous l'oc éan



Tortues marines

(Bacon et beurre)
(Concombres au fromage blanc
et ciboulette)



Marmite du Capitaine



Vagues dorées

(Riz BIO pilaf jaune et blettes)



Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais)
(Suisse fruité)



Trésor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat)
(Fruit de saison)



Friand viande
Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Blé BIO doré
Epinards béchamel



Coulommiers
Yaourt aromatisé régional



Donuts
Fruit de saison

Ce midi, c'est :
Sous l'oc éan

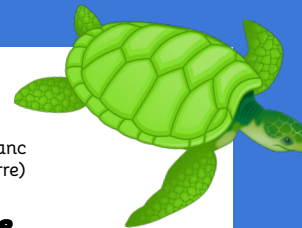


LE JEUDI
21/05



Tortues marines

(Concombres au fromage blanc
et ciboulette) (Bacon et beurre)



Marmite du Capitaine

Vagues dorées

(Riz BIO pilař jaune et blettes)



Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais) (Suisse fruité)

Trésor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat) (Fruit de saison)



Menus du 25 au 29 mai

Légende :



Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Mercredi 27 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

Salami et beurre
Betteraves **et vinaigrette**



Rôti de porc
Sauce tomate

Semoule BIO
Légumes couscous



Chanteneige
Yaourt aromatisé

Muffin
Compote pomme

Tomates à l'échalote
Salade de pommes de terre
à l'échalote



Poisson meunière MSC
Citron



Flageolets
Haricots beurre persillés





Bûche du Pilat
Fromage blanc aromatisé

Tarte croisillon abricot
Fruit de saison

Radis rose et beurre
Melon jaune

Lasagnes à l'égréné végétal
BIO et régional



Cantal AOP  
Suisse sucré

Crème chocolat
Fruit de saison

Menus du 1er au 5 juin

Légende :



| Lundi 1er juin | Mardi 2 juin | Mercredi 3 juin | Jeudi 4 juin | Vendredi 5 juin |
|--|--|-----------------|---|---|
| <p>Saucisson à l'ail Salade de pépinettes à l'aneth</p> <p>Sauté de dinde Sauce curcuma</p> <p>Purée de patate douce Chou-fleur CE2 persillé</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Semoule au lait</p> | <p>Tarte au fromage Haricots verts à l'échalote</p> <p>Tempeh de lentilles vertes BIO et régional </p> <p>Sauce basquaise</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Brie Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Gâteau Basque</p> | | <p>Salade verte, croûtons et vinaigrette Melon</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce barbecue</p> <p>Potatoes Fenouil</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison Gâteau du chef à la vanille</p> | <p>Accras de morue Carottes râpées </p> <p>Poisson frais MSC Sauce à l'oseille</p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Courgettes sautées à la tomate</p> <p>Coulommiers Yaourt aromatisé régional</p> <p>Fruit de saison Crêpe sucrée</p> |

Menus du 8 au 12 juin

Légende :



Lundi 8 juin

Mardi 9 juin

Mercredi 10 juin

Jeudi 11 juin

Vendredi 12 juin

Beignet de brocolis
Macédoine de légumes
façon cocktail



Rôti de dinde
Sauce au jus



Blé BIO pilaf
Ratatouille



Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé

Flan vanille
Fruit de saison

Rillettes de porc
Taboulé (semoule BIO)




Paupiette au veau
Sauce aux olives




Gnocchis sarde
Haricots verts BIO
à l'échalote



Tomme noire IGP 
Suisse sucré

Tarte aux pommes
Fruit de saison

Salade verte, croûtons
et vinaigrette
Cake tomates basilic
du chef 

Morceaux de colin MSC
au four et aromates



Rosti de pommes de terre
Carottes vapeur régionales



Camembert
Yaourt BIO vanille 

Liégeois au chocolat
Fruit de saison

Pastèque
Melon jaune

Salade de coquillettes BIO,
oeuf dur, emmental et
tomates au basilic



Maasdam
Fromage blanc sucré

Beignet framboise
Fruit de saison