

DU 6 AU 7 MAI

# MENUS TRADITIONNELS

## LUNDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- COMPOTE POMME POIRE

## MARDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- SAUTÉ DE BOEUF BIO À LA PROVENÇALE
- COURGETTES SAUTÉES
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

## MERCREDI

- FÉRIÉ

## JEUDI

- FÉRIÉ

## VENDREDI

- FÉRIÉ

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

DU 13 AU 17 MAI

# MENUS TRADITIONNELS

## LUNDI

- SALADE LANDAISE
- BLANQUETTE DE DINDE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- TARTE AU CITRON

## MARDI

- SALADE AUX TOMATES ET MAÏS
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- CHANTENEIGE
- SALADE DE FRUITS

## MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- PAVÉ DE HOKI POCHÉ
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

## JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- COMTÉ AOP
- COMPOTE POMME

## VENDREDI

- MAÏS ET POIVRONS À L'EMMENTAL
- SPAGHETTIS SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- CRÈME BRÛLÉE MAISON BIO

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

DU 20 AU 24 MAI

# MENUS TRADITIONNELS

## LUNDI

- FÉRIÉ

## MARDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- HACHIS PARMENTIER DE BOEUF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

## MERCREDI

- FEUILLETÉ AU FROMAGE
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

## JEUDI

- POTAGE DE COURGETTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- RIZ PILAF SAFRANÉ
- CAMEMBERT BIO
- FRUIT DE SAISON

## VENDREDI

- SALADE DE TOMATES AU THON
- JAMBON GRILLÉ
- PURÉE AUX 3 LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FLAN AUX OEUFS

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

DU 27 AU 31 MAI

# MENUS TRADITIONNELS

## LUNDI

- GASPACHO
- RÔTÉ DE DINDE
- AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES  
ÉPINARDS FÉTA SAUCE TOMATE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FRUIT DE SAISON

## MARDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- BOULES BOEUF BIO SAUCE  
TOMATE
- SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE AUX  
LENTILLES BIO
- PYRÉNÉES
- COMPOTE POMME BANANE

## MERCREDI

- RIZ AUX TOMATES ET FÉTA
- SAUTÉ DE PORC
- ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

## JEUDI

- SALADE BRETONNE
- OMELETTE NATURE
- FONDUE DE POIREAUX
- TOMME NOIRE
- FRUIT DE SAISON

## VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN LIEU BONNE FEMME
- AUBERGINES FARCIES AU FROMAGE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- BEIGNET AUX POMMES

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

DU 3 AU 7 JUIN

# MENUS TRADITIONNELS

## LUNDI

- **BETTERAVES VINAIGRETTE BALSAMIQUE**
- **ÉCHINE DE PORC ORIGINE**
- **PETITS POIS AU BEURRE**
- **YAOURT AROMATISÉ BIO**
- **FRUIT DE SAISON**

## MARDI

- **TOMATES MOZARELLA BIO**
- **LASAGNES AU BOEUF**
- **COULOMMIERS**
- **ILE FLOTTANTE AU CAMEL**

## MERCREDI

- **SALADE COLESLAW**
- **POULET SAUCE CHAMPIGNONS**
- **CAROTTES PERSILLÉES**
- **YAOURT AROMATISÉ BIO**
- **TIRAMISU MAISON**

## JEUDI

- **RADIS AU SEL**
- **QUENELLE NATURE SAUCE AURORE**
- **EMMENTAL**
- **FLAN NAPPÉ CAMEL**

## VENDREDI

- **RIZ MAÏS POIVRONS TOMATES OLIVES**
- **PAVÉ DE HOKI SAUCE BASQUAISE**
- **BROCOLIS PERSILLÉS**
- **YAOURT AROMATISÉ BIO**
- **FRUIT DE SAISON**

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**