

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
Tomates vinaigrette Hachis parmentier - Ail & Fines Herbes Compote BIO	Haricots verts vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de boeuf aux olives Coquillettes BIO Tomme grise Tomme blanche Fruit de saison	Salade de riz BIO Saumon à l'oseille Petits pois BIO Chanteneige Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Nuggets végétariens Ratatouille Mimolette Emmental Semoule au lait	Concombres BIO à la crème Cuisse de poulet BBC jus au thym Pommes de terre rissolées Yaourt vanille BIO Tarte aux pommes
lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Carottes BIO râpées vinaigrette Escalope de dinde à la crème Farfalles Ail & fines herbes Nature Compote BIO	Concombres vinaigrette Chili sin carne (riz BIO) Fromage blanc Nature BIO Fruit annuel au choix	Taboulé BIO Merlu à la Provençale Courgettes persillées Bûche mi-chèvre Fruit de saison BIO		Betteraves BIO vinaigrette Curry de colin à l'Indienne Semoule BIO Yaourt Nature Sucré Mousse au chocolat au lait
lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Pastèque Melon Raviolis BIO épinards ricotta & sauce fromagère - Petit suisse nature Petit suisse sucré Crème chocolat Crème vanille	Radis roses & beurre Céleri rémoulade Steak haché de veau & sauce poivre Frites (pommes de terre sautées pour DRPF) Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fruit annuel BIO	Salade de pâtes BIO Rôti de boeuf & jus aux oignons Poêlée de légumes Samos Fruit de saison	Tomates BIO vinaigrette Sauté de porc Basquaise* *Sauté de dinde Basquaise Riz BIO au paprika Babybel Fraises	Saucisson* *Saucisson à l'ail Merlu sauce citron Courgettes BIO aux amandes Camembert Coulommiers Semoule au lait
lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	Salade verte Lasagnes surgelées - Vache qui rit Compote BIO	Salade de blé BIO Sauté de dinde Duo de haricots (verts & beurre) Yaourt Nature de la Ferme de Viltain Fruit annuel	Betteraves BIO vinaigrette Omelette aux fines herbes Ratatouille Brie Tarte aux fruits du Chef	Tomates vinaigrette Colin d'Alaska sauce Provençale Petits pois BIO aux oignons Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
Salade verte Moussaka du chef - Camembert Coulommiers Tropézienne	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette Sauté de dinde BBC sauce champignons Coquillettes BIO Samos Vache qui rit Compote BIO	Radis roses & beurre Rôti de boeuf jus romarin Poêlée campagnarde Fromage blanc BIO Eclair chocolat	Carottes BIO râpées vinaigrette Yellow lentilles ball Ratatouille Coulommiers Brie Pomme BIO au four	Betteraves BIO persillées Paëlla de la mer Riz BIO paëlla Tartare Ail & Fines herbes Tartare Nature Fruit de saison
lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Concombres vinaigrette Sauté de dinde BBC vallée d'Auge Coquillettes BIO Samos Vache qui rit Compote pot BIO	Salade de riz BIO Escalope végétarienne sauce ketchup Gratin de courgettes Yaourt sucré BIO Fruit annuel	Chou-fleur vinaigrette Colin d'Alaska crème d'aneth Ecrasé de pomme de terre BIO Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Betteraves BIO Sauté de bœuf aux poivrons verts Semoule BIO Brie Camembert Glace	Salade de tomates & ricotta Merlu sauce Sicilienne Caponata Sicilienne Gouda Panna cotta
lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Macédoine mayonnaise Salade cœurs palmier et artichaut Chipolatas jus aux herbes * *Saucisse de volaille Lentilles Kiri Rondelé Compote BIO	Saucisson à l'ail* *Roulade de volaille Sauté de bœuf à l'estragon P. de terre persillées Carré de l'Est Coulommiers Fruit de saison BIO	Betteraves BIO aux échalotes Rôti de dinde & mayonnaise Ratatouille Petit Suisse nature sucré Grillé aux pommes	Tomates BIO vinaigrette Raviolinis au fromage - Yaourt nature Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade piémontaise (volaille) Salade Arlequin Colin d'Alaska sauce citron Petits pois BIO aux petits oignons Cantadou Tartare ail & fines herbes Fruit de saison BIO
lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Salade de pâtes BIO Omelette roulée au fromage Brocolis Petit Suisse aromatisé Petit Suisse sucré Fruit annuel	Carottes râpées BIO vinaigrette Steak de veau au jus d'oignon Frites (pommes de terre sautées pour DRPF) Mimolette Saint Nectaire Compote pêche & pommes	Quiche parfum d'été Poisson meunière & citron Courgettes BIO au basilic Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO	Concombres BIO vinaigrette Sauté de porc à l'ananas * * Sauté de volaille Riz créole BIO Emmental St Paulin Crème dessert vanille	Melon Pastèque Hoki sauce sauce basquaise Haricots verts BIO Coulommiers Bleu Gâteau au yaourt du Chef
lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
Betteraves BIO à la Bulgare Sauté de volaille BBC au curry Semoule BIO Mimolette Emmental Fruits de saison au choix	Tomates BIO vinaigrette Couscous poulet BBC Ratatouille Cantadou Petit moulé Mousse au chocolat	Melon Rôti de bœuf froid & mayonnaise Salade de tortis BIO Yaourt de VILTAÏN Crème dessert vanille	Terrine de campagne* *Terrine de volaille Colin d'alaska au thym Riz BIO Fromage blanc BIO Glace	Salade verte Parmentier végétarien - Saint Nectaire Tomme grise Fruit annuel BIO