

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Tortis locaux bio	Carottes râpées bio vinaigrette		
à la bolognaise de thon	Flan à l'emmental (oeuf label MEA)	Férié	Pont
Emmental râpé bio	Pommes rosti		
Pomme locale	Compote pomme cassis		

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Concombre local à la crème	Saucisse fumée	Radis et beurre 1/2 sel	Crêpe jambon emmental
Poisson pané MSC et son citron	Lentilles bio au jus	Boulettes de soja sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles
Purée de courgette label CE2	Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Haricots verts persillés label CE2	Carottes au beurre label CE2
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel

lundi 20 mai	La Grèce		jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Concombre local et fêta à la vinaigrette à l'huile d'olive		Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto
	Gratin d'aubergines et pommes de terre		Ravioli de légumes	Pizza du chef au poulet
	à la viande de boeuf façon moussaka		Compote	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire
	Semoule au lait (lait local)			Fraises locales

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Duo tomates et thon vinaigrette	Sauté de dinde local façon kebab	Concombre local vinaigrette	Tortis locales et bio
Boulettes de porc sauce estragon	Ratatouille	Chili sin carne à la mexicaine	au saumon fumé
Petits pois label CE2	Cantal AOP	Riz bio créole	Brie
Yaourt aromatisé local vrac	Banane bio	Gâteau à la cannelle	Fraises locales

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Poisson pané 100 % filet MSC et citron	Duo de tomates et maïs vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Jambon blanc label Rouge
Purée de courgettes label CE2	Rôti de dinde sauce orientale	Flan à la provençale du chef	Coquillettes bio
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Pommes noisette	Salade verte locale vinaigrette	Emmental râpé bio
Melon	Semoule au lait maison (lait bio)	Fromage blanc local straciatella	Abricots

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal



lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Boulettes de volaille au paprika	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	Echine de porc 1/2 sel	Salade de perles tomates et maïs
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b>	Purée de pommes de terre	<b>Filet de colin MSC sauce curry</b>
<b>Emmental bio</b>		<b>Camembert bio</b>	<b>Epinards hachés à la crème label CE2</b>
Nectarine	<b>Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos</b>	<b>Melon local</b>	<b>Fromage blanc sucré local</b>

Los Angeles			
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<b>Roti de porc label rouge</b>	Tomates vinaigrette au Xérès	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	<b>Salade de riz bio façon niçoise</b>
<b>Haricots verts persillés bio</b>	Paëlla au poulet	<b>Cheese burger</b>	Flan à l'emmental
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	<b>Frites et ketchup</b>	Ratatouille
Pêche		<b>Brownie</b>	<b>Banane bio</b>

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<b>Melon local</b>	<b>Rôti de boeuf bio froid</b>	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>	Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat)
Cordon bleu	<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	<b>Colin label MSC sauce colombo</b>	<b>Riz bio</b>
Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré	Haricots beurre	Tomme noire
<b>Crème dessert vanille du chef (au lait local)</b>	Nectarine	Pêche	Compote pomme fraise

### Repas de fin d'année/pn

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<b>Poisson pané 100 % filet MSC et son citron</b>	Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates	<b>Melon local</b>	<b>Roti de dinde et ketchup</b>
<b>Haricots verts Bio persillés</b>	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	<b>Sauté de porc local au chorizo</b>	<b>Chips</b>
Brie	Mousse au chocolat au lait	<b>Petits pois bio</b>	<b>Ptit Louis coque</b>
Nectarine		Flan nature du chef	<b>Abricots</b>

### Nous vous remercions de votre confiance !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

