



Menus du 04 au 08 mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves BIO	Salade de carottes BIO	Coleslaw BIO	Salade verte aux dés de mimolette	
Plat	Nuggets de poisson, sauce tartare	REPAS VEGETARIEN Pâtes complètes à la sicilienne (aubergine, sauce tomate, basilic) et fromage	Mijoté de boeuf VBF, sauce brune aux champignons	Poulet Colombo	
Garniture	Petits pois		Pommes de terre sautées et haricots verts	Boulgour et brocolis	
Salades	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Munster AOP	Camembert BIO	
Dessert	Compote de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO	
Alternatives végétariennes	Nuggets de blé, sauce tartare		Emincé végétal, sauce brune aux champignons	Falafels, sauce colombo	
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 11 au 15 mai



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
	Journée de l'EUROPE - Escalade en Espagne		REPAS VEGETARIEN		
Entrée	Salade de haricots rouges	Salade verte BIO 	Salade de radis		
Plat	Pilon de poulet	Jambon braisé sauce moutarde 	Tajine de pois chiche		
Garniture	Paella aux petits légumes	Purée de pommes de terre et carottes rondelles	Semoule et légumes tajine		
Laitages	Tomme noire	Camembert BIO 	Edam		
Dessert	Salade de fruits	Compote de fruits BIO 	Fruit de saison BIO 		
Alternatives végétariennes	Paella aux boulettes végétales	Galette végétale sauce moutarde			
Alternative sans porc		Rôti de volaille sauce moutarde			

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 18 au 22 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte BIO	Salade de maïs	Coleslaw BIO	REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre aux radis	Salade de chou chinois
Plat	Fricadelle de bœuf, sauce blanche	Beaufilet de cabillaud MSC	Sauté de boeuf VBF sauce échalote	Omelette aux herbes, sauce tomate	Sauté de porc VPF au caramel
Garniture	Pommes de terre et carottes rissolées	Boullgour et Poêlée de trio de légumes	Pâtes BIO et petits pois	Semoule BIO et julienne de légumes	Riz et brocolis BIO
Laitages	Maroilles AOP	Bûche de chèvre	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO
Dessert	Tarte aux pommes	Crème dessert vanille BIO	Compote de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco
Alternatives végétariennes	Galette végétale, sauce blanche	Falafels sauce curry	Emincé végétal, sauce échalote		Boulettes végétales, sauce caramel
Alternative sans porc					Sauté de volaille au caramel

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 25 au 29 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		REPAS VEGETARIEN Macédoine de légumes	Salade verte BIO	Salade d'œufs	Salade de petits pois au yaourt
Plat		Tortellini épinards ricotta, sauce fromagère	Hachis parmentier à la purée de patate douce	Sauté de dinde à la crème	Beaufilet de Lieu noir MSC, sauce tomate
Garniture				Pâtes et courgettes	Blé BIO et ratatouille
Laitages		Yaourt nature BIO	Bleu d'Auvergne AOP	Coulommiers	Tomme noire
Dessert		Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO
Alternatives végétariennes			Hachis parmentier à l'égrené végétal à la purée de patate douce	Emincé végétal, sauce crème	Feuilleté aux légumes
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement

Menus du 01 au 05 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de concombre à l'aneth	Salade verte au maïs	REPAS VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade de betteraves BIO
Plat	Emincé de poulet sauce citron	Moussaka au bœuf	Lasagne aux légumes du soleil	Filet de hocki pané, sauce rémoulade	Rôti de porc VPF, sauce moutarde à l'ancienne
Garniture	Riz et haricots verts persillés			Riz BIO aux poivrons	Pommes de terre et chou-fleur BIO
Laitages	Emmental BIO	Edam	Brie	Fraidou	Coulommiers
Dessert	Compote de fruits BIO	Tarte au citron	Fruit de saison BIO	Flan au chocolat local	Fruit de saison BIO
Alternatives végétariennes	Pavé fromager	Moussaka végétarienne		Nuggets de blé, sauce rémoulade	Saucisse végétale, sauce moutarde à l'ancienne
Alternative sans porc					Rôti de volaille, sauce moutarde à l'ancienne

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)





Menus du 08 au 12 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS VEGETARIEN				MENU DES ENFANTS
Entrée	Salade verte au dés de fromage	Salade de chou rouge	Salade de betteraves BIO	Céleri rémoulade	
Plat	Boulettes végétales à la sauce tomate	Mijoté de bœuf VBF à la provençale	Poulet à la basquaise	Sauté de porc VPF, sauce tomate	
Garniture	Pâtes et aubergines	Purée de pommes de terre, carottes BIO	Bulgour BIO et céleris braisé	Semoule et petits pois	
Laitages	Camembert BIO	Cantal AOP	Fromage blanc aux fruits BIO	Brie BIO	
Dessert	Compote de fruits BIO	Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	
Alternatives végétariennes		Galette végétale, sauce brune	Emincé végétal à la basquaise	Falafels, sauce tomate	
Alternative sans porc				Sauté de volaille, sauce tomate	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 15 au 19 juin



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Céleri rémoulade BIO 	Repas froid Melon	Macédoine de légumes	Salade verte BIO 	Salade de carottes aux agrumes
Plat	Sauté de porc VPF sauce au curry 	Salade de pâtes composée aux œufs	Beaufilet de cabillaud MSC  , sauce crème basilic	Bœuf VBF façon bourguignon 	Dinde façon blanquette
Garniture	Boullgour et courgettes poêlées		Semoule BIO et haricots plats persillés 	Pommes sautées et brunoise de légumes	Riz et fondue de poireaux
Laitages	Emmental BIO 	Gouda	Bûche de chèvre	Munster AOP 	Yaourt aux fruits BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Brownie	Fruit de saison BIO 	Compote de fruit BIO 	Fruit de saison BIO 
Alternatives végétariennes	Pois chiches au curry		Galette végétale	Emincé végétal sauce bourguignonne	Omelette
Alternative sans porc	Sauté de volaille sauce au curry				

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 22 au 26 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS VEGETARIEN				
Entrée	Salade de tomates	Salade de radis et maïs	Salade de pommes de terre BIO	Salade de chou rouge	Salade de verte BIO
Plat	Gratin de pommes de terre et courgettes sauce fromagère	Sauté de boeuf VBF, à la mexicaine	Sauté de dinde au curcuma	Filet de poisson pané aux trois céréales, citron	Pâtes à la bolognaise
Garniture		Riz BIO carottes poêlée	Semoule et brocolis BIO	Boulgour et épinards	
Laitages	Fromage blanc nature BIO	Bûche de chèvre	Emmental BIO	Yaourt aux fruits	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes streussel
Alternatives végétariennes		Haricots rouges à la mexicaine	Boulettes végétales	Pavé fromanger	Pâtes à la bolognaise aux lentilles
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 29 juin au 03 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Céleri rémoulade au curry	Salade verte BIO 	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates	Salade de concombres	Salade de courgettes râpées
Plat	Saucisse fumée 	Beaufilet de colin MSC, sauce beurre blanc 	Quenelles gratinées à la sauce tomate	Poulet à la moutarde	Sauté de bœuf aux poivrons 
Garniture	Flageolets aux petits légumes	Pommes de terre et choux de Bruxelles	Pâtes BIO et carottes poêlées 	Blé BIO et haricots verts 	Riz à la tomate
Laitages	Mimolette	Brie BIO 	Carré de l'Est	Carré de l'Est	Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote de fruit BIO 	Fruit de saison BIO 
Alternatives végétariennes	Saucisse végétale	Omelette		Galette végétale à la moutarde	Falafels
Alternative sans porc	Saucisse de volaille				

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement