

Tous les plats
sont cuisinés
sur place,
à partir
de produits
bruts et frais*

**Toutes les viandes
sont d'origine
Française**





























 BIO

 LOCAL

 Appellation
Origine
Contrôlée

 Indication
Géographique
Protégée

 Fait maison

Lundi 2 mai	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade verte   & Carottes  ou Salade de Fêta 	Salade Fraicheur  ou Pizza au Fromage 	Salade de chèvre ou Salade verte & tomates cerises	Jambon / rosette / cornichons ou Surimi mayonnaise	Macédoine de légumes ou Chou blanc râpé & herbes Fraîches
Filet de merlu à la provençale  Riz 	Saucisse de porc ou Poisson Haricots verts 	Rôti de bœuf Pâtes aux légumes	Œufs durs béchamel Épinards 	Poulet basquaise  ou Colin à la tomate Macaroni crème parmesan
Yaourt  Fruit de saison	Brie Fraises au sucre	Yaourt Fruit de saison	Yaourt  Tarte  Fruit de saison	Yaourt  Salade de Fruits 
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Radis beurre  ou Salade verte	Salade de blé & thon ou Salade d'endives	Taboulé  ou Salade verte  	 Menu Américain	Salade de betteraves  ou Macédoine de légumes 
Émincé de bœuf   aux olives ou Poisson Pommes persillées  	Omelette à la ciboulette  Gratin de courgettes 	Quenelle nature  Jardinière de légumes 	Salade verte ou Salade de tomates	Calamars à la romaine Printanière de légumes
Yaourt  Fruit de saison	Emmental Crème dessert Fruit de saison	Yaourt  Ananas au sirop	Nuggets de poulet ou de Poisson Frites	Fromage Fruit de saison
			Yaourt nature Humboldt Fog (Fromage de chèvre) Muffin au chocolat 	

*Pour les tartes, quiches et pizzas nous utilisons des pâtes surgelées.

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, arachides, soja, lait, Fruits à coques, lupin, mollusques).
 Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine.



Tous les plats
sont cuisinés
sur place,
à partir
de produits
bruts et Frais*

**Toutes les viandes
sont d'origine
Française**

BIO

LOCAL

Appellation
Origine
Contrôlée

Indication
Géographique
Protégée

Fait maison

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Carottes râpées ou Coleslaw Boulette de sarrasin à la tomate Pâtes aux légumes Yaourt Fruit de saison	Salade de lentilles ou Salade de pois chiches Escalope de poulet ou Poisson Haricots beurre Cantal Entremet aux Fruits	Salade niçoise ou Salade verte Lasagne de poisson Épinards Yaourt Fruit de saison	Salade de PDT ou Salade verte Sauté de porc ou Froment Gratin de blettes Emmental Fondant au chocolat	Salade de concombres ou Radis Blanquette de poisson Riz basmati Yaourt Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade mexicaine ou Terrine de légumes Raviolis à la tomate ou Raviolis au toFu Yaourt Fruit de saison	Salade verte & tomates cerises Quenelle Petits pois / carottes Brie Fruit au sirop	Quiche au Fromage ou Salade verte Rôti de bœuf ou Omelette Carottes persillées	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>	<p style="text-align: center;">CONGÉS</p>

*Pour les tartes, quiches et pizzas nous utilisons des pâtes surgelées.

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, arachides, soja, lait, Fruits à coques, lupin, mollusques).
Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine.