

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
Labels Egalim :	Menu Végétarien			Menu BIO	
Produit issu de l'agriculture biologique	Coleslaw ✓	Brocolis vinaigrette	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Paté de campagne
Label Rouge	Falafel à la tomate ✓	Saumonette crème basilic	Roti de porc	Poulet rôti	Emincé de dinde au jus
Menu végétarien	Polenta crémeuse ✓	Gratin dauphinois	Salsifis persillade	Gratin de poireaux	Purée crecy
Haute valeur environnementale	Faisselle ✓	Fromage blanc	Gouda	Brie	Emmental AOC
Appellation d'origine protégée	Compote ✓	Fruit de saison	Riz au lait	Gateau du chef	Fruit de saison
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	 VENDREDI 10 MAI
Produit local	Jambon	Menu veggie/BIO	Salade de tomates/maïs	Pâté croûte	Betterave cuite sce fromage blanc
Dessert maison	Navarin d'agneau	Salade de pois chiche tomate	Andouillette grillée	Roti de lapin farci aux pruneaux	Filet de merlu provençale
Viande d'origine France	Petit pois carottes persillées ✓	Lasagne de chevre /épinard	Ecrasé de pommes de terre	Poelée de légumes	Riz pilaf
100% fraîcheur	Cantal jeune	Kiri	Chevre buche	Tartare nature	Kiri
Plat du terroir	Poire	Compote de fruit maison	Salade de fruit	Liegeois café	Fruit de saison
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	 VENDREDI 17 MAI
	Menu végétarien			Menu BIO	Menu Normandie
	Champignons à la grecque ✓	Salade de concombre à la creme	Poireaux vinaigrette	Salade de blé mais tomate	Salade verte aux pommes
	Omelette ✓	Spaghettis à la bolognaise	Fricassée de volaille	Boulette de bœuf sauce tomate	Coquilles St jacques
	Ratatouille ✓	Brie AOP	Pomme de terre vapeur	Courgettes bechamel	Haricot vert
	Roquefort ✓	Fruit de saison	Tartare nature	Gouda Bio	Camembert
	Moelleux chocolat		Fruit de saison	Fruit Bio	Tarte normande
	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	 VENDREDI 24 MAI
		Menu veggie/BIO			
	Macédoine de légumes	Taboulé	Salade verte croustons	Tomate mozza basilic	Salade de pâtes
	Fricadelle de bœuf	Claffoutis de Légumes	Palette de porc à la provençale	Gardiane de Taureau (Alazar et Roux)	Dos de colin
	Pommes de terre rotis	Yaourt lait de vache	Potiron gratiné	Riz de Camargue	Printanière de légumes
	Camembert	Fruit de saison	Vache qui rit	Tomme Aop	Gouda
	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison
	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	 VENDREDI 31 MAI
	Menu des îles	Menu Cowboy	Menu végétarien	Menu Bio	
	Pamplemousse	Rillettes	Courgettes rapée vinaigrettes ✓	Carottes rapées	Terrine de légumes
	Rougail	Wings de poulet	Boulette de pois chiche sauce curry ✓	Blanquette de veau	Pesca de poisson
	Riz créole	Pomme de terre Sautées	Purée ✓	Coquillettes	Aubergine parmesane
	Fromage blanc coulis exotique	Camembert	St Nectaire laitier Aop	Kiri Bio	Tartare
	Banane	Mousse café	Fruit de saison	Fruit Bio	Fruit de saison