

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
Labels Egalim :	Menu végétarien		FERIE	Menu BIO	
Produit issu de l'agriculture biologique	Coleslaw ✓	Brocolis vinaigrette Saumonette crème basilic		Céleris rémoulade	
Label Rouge	Falafels à la tomate ✓	Crêpe au fromage ✓		Poulet rôti	
Menu végétarien	Polenta crémeuse ✓	Gratin dauphinois		Œuf dur sauce aurore ✓	
Haute valeur environnementale	Compote ✓	Fromage blanc		Gratin de poireaux Gâteau du chef	
Appellation d'origine protégée	Yaourt mixé/sablé	Compote/petit suisse/biscuit	Pain/pâte à tartiner/yaourt		Menu Des Gagnants
Pêche durable	LUNDI 6 MAI		MERCREDI 8 MAI		VENDREDI 10 MAI
Appellation d'origine contrôlée	MARDI 7 MAI		JEUDI 9 MAI		Fermé
Nos engagements :	Menu veggie/BIO		FERIE		
Produit local	Navarin d'agneau	Salade de pois chiche /Tomate ✓			
Dessert maison	Omelette au fromage ✓	Lasagne de Chevre Epinard ✓			
Viande d'origine France	Petit pois carottes persillées	Compote de fruit maison ✓			
100% fraîcheur	Cantal jeune aop	Barre bretonne/yaourt			
Plat du terroir	Poire				
	Pain/chocolat/pomme				
	LUNDI 13 MAI		MERCREDI 15 MAI		VENDREDI 17 MAI
	Menu végétarien		Menu BIO		Menu Normandie
	Omelette ✓	Spaghettis à la bolognaise	Fricassée de volaille	Salade de blé mais	Salade verte aux dés fromage
	Ratatouille ✓	Spaghettis à la bolognaise végétale ✓	Crêpe au fromage ✓	Boulette de bœuf sauce tomate	Coquilles St jacques
	Gouda ✓	Brie AOP	Pomme de terre vapeur	Falafels à la tomate ✓	Pané de blé emmental épinard ✓
	Moelleux chocolat	Fruit de saison	Tartare nature	Courgettes bechamel	Haricot vert
	Pain de mie/pâte à tartiner	Pain/samos/banane	Fruit de saison	Fruit Bio	Tarte normande
	LUNDI 20 MAI		MERCREDI 22 MAI		VENDREDI 24 MAI
	MARDI 21 MAI		JEUDI 23 MAI		Menu Normandie
	Menu veggie/BIO		Menu BIO		Menu Normandie
	FERIE	Taboulé ✓	Salade verte croustons	Tomate mozza basilic	Salade de pâtes
		Claffoutis de Légumes ✓	Palette de porc à la provençale	Gardiane de Taureau (Alazar et	Dos de colin
		Yaourt lait de vache ✓	Tarte aux légumes ✓	Omelette fromage	Pané végétarien ✓
		Fruit de saison ✓	Potiron gratiné	Riz de Camargue	Printanière de légumes
		Pain barre de chocolat/pomme	Crème dessert chocolat	Tomme Aop	Yaourt aux fruits mixés
	LUNDI 27 MAI		MERCREDI 29 MAI		VENDREDI 31 MAI
	MARDI 28 MAI		JEUDI 30 MAI		Menu Normandie
	Menu des Iles		Menu Bio		Menu Normandie
	Rougail	Menu Cowboy	Menu Végétarien	Blanquette de veau	Pesca de poisson
	Finger Mozza ✓	Salade tomate maïs haricots rouges	Boulettes de pois chiche sauce curry ✓	Pavé de sarrasin lentilles poireaux	Crêpe emmental
	Riz créole	Wings de poulet	Purée ✓	Coquillettes	Aubergine parmesane
	Fromage blanc coulis exotique	Pavé végétarien ✓	Camembert ✓	Kiri Bio	Tartare
	Banane	Potatoes	St Nectaire laitier Aop	Fruit Bio	Fruit de saison
	Compote/petit beurre	Donuts chocolat	Pain confiture/poire	Yaourt mixé/biscuit	Pain kiri/Pomme
		Yaourt à boire vanille/banane			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.