

Menu du mois scolaire



<p>Lundi 05 mai</p> <p>Salade d'haricots verts bio </p> <p>Crispidor</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Mardi 06 mai</p> <p>Salade de quinoa</p> <p>Des de colin PMD</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 08 mai</p> <p>FERIE</p>	<p>vendredi 9 mai</p> <p>Salade de pois chiche bio</p> <p>Pates bio sauce bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Brownies </p>
<p>Lundi 12 mai</p> <p>Feuilleté au fromage fondu </p> <p>Cœufs durs sauce mornay</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Brie bio</p> <p>Pastèque</p>	<p>Mardi 13 mai</p> <p> Coleslaw </p> <p>Fish and chips</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Jeudi 15 mai</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Navarin d'agneau de crau</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Vendredi 16 mai</p> <p>Salade de lentilles bio vinaigrette</p> <p>Saumonette PMD</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Edam bio</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 19 mai</p> <p>Salade de riz bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes bio</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 20 mai</p> <p>Salade de coquillettes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chips</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Jeudi 22 mai</p> <p>Salade de tomate vinaigrette</p> <p>Merlu PMD sauce crème</p> <p>Petits pois carottes bio</p> <p>Fromage frais chanteneige bio</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Vendredi 23 mai</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagne de bœuf bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Lundi 26 mai</p> <p>Melon charentais</p> <p>Daube de taureau de Camargue </p> <p>Riz bio</p> <p>Fromage blanc bio et confiture</p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Mardi 27 mai</p> <p>Salade de mâche vinaigrette</p> <p>Parmentier de colin d'alaska PMD</p> <p>Tomme noire</p> <p>Liegeois vanille</p>	<p>Jeudi 29 mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 30 mai</p>



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



Menu du mois scolaire



Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Salade de lentilles bio vinaigrette Crispidor Ratatouille Cantal AOP Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colombo de dinde label rouge Boulogour bio Bûche de chèvre bio Compote de fruits bio	Concombre vinaigrette Colin d'alaska PMD pané Gratin de brocolis bio Petits suisses sucré Moelleux au chocolat	Rosette et cornichons Farfalles bio à la carbonara et emmental râpé Fromage frais tartare Fruit de saison
Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
FERIE	Salade verte composée vinaigrette Sauté de veau label rouge sauce provençale Pois maraîcher bio Yaourt aromatisé	Salade d'haricots verts bio Tortilla pommes de terre, mozzarella Salade verte vinaigrette Fromage fondu Vache qui rit bio	Salade de fusilli bio au pesto Dés de colin PMD sauce échalotes Aubergines grillées à la parmesane Fromage blanc bio et confiture
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Carottes râpées bio vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce moutarde Courgettes bio provençales Emmental Beignet au chocolat	Salade de riz bio aux olives Filet de hoki PMD sauce au citron Ratatouille Camembert bio Fruit de saison	Concombre vinaigrette Chili végétarien Riz bio St Paulin Glace à l'eau	Œufs durs mayonnaise Rôti de veau sauce forestière Pommes de terre quartier wedges Fromage blanc aux fruits Fruit de saison bio
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Sauté de porc sauce caramel Légumes chinois Petit filou Riz au lait	Tomates mozzarella vinaigrette Lasagne aux légumes du sud Camembert bio Fruit de saison	Pastèque Hamburger du chef Frites Chanteneige bio Glace à l'eau	Feuilleté au fromage Des de saumon PMD sauce aux herbes Epinards bio en gratin Brie bio Fruit de saison
Lundi 30 juin	Mardi 1er juillet	Jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage fondu Vache qui rit bio Fruit de saison Tomate provençale	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf charolais froid Salade de lentilles bio Fromage blanc sucré Mousse au chocolat au lait	Artichauts vinaigrette Paella Riz bio Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade composée Dés de colin PMD Poêlée de légumes Fromage frais chanteneige bio Donuts au sucre



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

