



		<i>Jeudi 01 Mai</i>		<i>Vendredi 02 Mai</i>		<i>Samedi 03 Mai</i>		<i>Dimanche 04 Mai</i>					
		FERIE Fête du travail Pâté de campagne Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella Saint morêt Bio Fruit de saison Bio		Salade de pépinettes Colin MSC meunière et citron Carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio		Salade de pois chiches Jambon braisé Label Rouge Artichauts à la barigoule Bleu Fruit de saison Bio		Taboulé Bio Quenelles Bio sauce aurore Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio					
<i>Lundi 05 Mai</i>		<i>Mardi 06 Mai</i>		<i>Mercredi 07 Mai</i>		<i>Jeudi 08 Mai</i>		<i>Vendredi 09 Mai</i>		<i>Samedi 10 Mai</i>		<i>Dimanche 11 Mai</i>	
Taboulé Steak haché sauce bleu Carottes Bio Saint morêt Beignet framboise		Salade de lentilles Colin MSC pané et citron Fondue de poireaux Rondelé Fruit de saison Bio		Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Galopin de veau sauce tomate origan Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Crème dessert chocolat		FERIE Victoire 1945 Notre pizza au fromage Notre omelette Bio Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio		Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Sauté de dinde Label Rouge Purée de patates douces Bio Emmental Fruit de saison Bio		Cœur de palmier et maïs Andouillette à la moutarde Haricots verts Bio Tomme noire Semoule au lait		Terrine de légumes Bio Moqueca de colin MSC (sauce coco légèrement épicée) Riz IGP Gouda Fruit de saison Bio	
<i>Lundi 12 Mai</i>		<i>Mardi 13 Mai</i>		<i>Mercredi 14 Mai</i>		<i>Jeudi 15 Mai</i>		<i>Vendredi 16 Mai</i>		<i>Samedi 17 Mai</i>		<i>Dimanche 18 Mai</i>	
Salade de pois chiches Paupiette de veau sauce tomate Brocolis Bio Chanteneige Fruit de saison Bio		Céleris Bio rémoulade Bolognaise de bœuf Pâtes Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio		Notre cake au Cantal et aux légumes Colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio		Salade verte Bio Ragoût de bœuf Boulgour Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et confiture		Salade de pépinettes Hoki MSC sauce aneth Carottes Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Flan caramel		Salade de betteraves Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Emmental Fraises		Tapenade noire sur toast Sauté de dinde Label Rouge sauce orientale Semoule Bio Brie à la coupe Purée de fruits Bio	

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 • Présence possible de l'ensemble des allergènes



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises



Label Rouge
 Viande de qualité supérieure
 sur les produits sélectionnés.



CUISINE

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai	Samedi 24 Mai	Dimanche 25 Mai
Salade de pépinettes	Salade de betteraves Bio	Œuf dur Bio mayonnaise	Tzatziki de concombres Bio et toast	Salade verte Bio	Taboulé	Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail
Quenelles Bio sauce mornay	Saucisse de Toulouse	Steak haché	Paëlla de riz IGP	Hoki MSC sauce tomate	Rôti de porc	Pépites de colin MSC panées et citron
Mouliné d'épinards Bio	Purée de pommes de terre	Courgettes Bio à la parmesane	à la dinde Label Rouge	Coquillettes	Petits pois Bio	Pommes de terre boulangère
Cantadou	Brie	Chanteneige	Saint Marcellin IGP à la coupe	Saint morêt	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Crème renversée	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Purée de fruits Bio	Cerises	Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai	Samedi 31 Mai	Dimanche 01 Juin
Salade de concombres Bio	Salade de pois chiches	Salade verte Bio	FERIE Ascension Salade de haricots verts Bio	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)	Crêpe au fromage	Salade de maïs
Gnocchis	Escalope de dinde Label Rouge sauce curry	Bolognaise de thon MSC	Wok de bœuf	Steak haché et Ketchup	Paupiette de veau	Hoki MSC sauce aneth
à la carbonara de porc	Carottes Bio	Macaronis Bio	Semoule	Pommes de terre rissolées	Courgettes Bio à la tomate	Purée de panais Bio
Petit louis tartine	Cantadou	Bûche mi-chèvre à la coupe	Edam	Vache picon	Mimolette	Camembert à la coupe
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat	Fromage blanc sucré	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 • Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
 Viande de qualité supérieure

• Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.