

# Menu du 25 Avril au 3 Juin 2022

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés



Sans viande

lundi 25 avr.	mardi 26 avr.	mercredi 27 avr.	jeudi 28 avr.	vendredi 29 avr.
<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p><b>Pépites de poisson aux céréales MSC</b></p> <p><b>Choux fleurs persillés Bio</b></p> <p>Fromage Fruit dec saison</p>	<p>Concombre à la grecque</p> <p>Galette de soja</p> <p>Potatoes </p> <p>Laitage Fruit de saison</p>	<p>Sardine à la tomate</p> <p>Rôti de veau / Galette quinoa provençale</p> <p><b>Gratin courgettes Bio</b></p> <p>Fromage <b>Compote de fruits Bio</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de volaille / Poisson en sauce Riz aux légumes</p> <p>Fromage Pâtisserie</p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Pâtes bolo / Pâtes au thon <b>(égréné de boeuf Bio)</b></p> <p>Fromage Fruit de saison</p>
lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Mijoté de boeuf aux oignons / Galette de soja</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Fromage Crème dessert</p>	<p>Rillettes de porc / Rillettes de surimi</p> <p><b>Filet de colin MSc sauce crème</b></p> <p>Petits pois Fromage Fruit de saison</p>	<p>Radis Roses</p> <p>Tarte au fromage </p> <p>Salade verte Laitage Salade de fruits</p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Lasagne bolo / Lasagne végété</p> <p>Fromage Yaourt à la vanille</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Bouchée à la reine (poulet champignons) / Bouchée végété ( quenelle nature &amp; champignons)</p> <p><b>Riz Bio</b></p> <p>Fromage Fruit de saison</p>
lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<p><b>Céleri Bio vinaigrette</b></p> <p>Tortellini ricotta épinard </p> <p>sauce tomate</p> <p>Fromage <b>Compote de fruits Bio</b></p>	<p>Roulade au jambon / Thon mayo</p> <p><b>Sauté de poulet Label Rouge à la crème / Galette quinoa provençale</b></p> <p><b>Brocolis Bio</b></p> <p>Yaourt nature Gélifié vanille</p>	<p><b>Coleslaw Bio</b></p> <p><b>Filet de colin MSc à la bordelaise</b></p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Fromage fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare (Tarator Bulgarie)</p> <p><b>Pâtes IGP</b></p> <p>à la carbonara (Italie) / aux champignons oignons base crème Mimolette (Pays Bas) Moelleux chocolat façon forêt noir (Allemagne)</p>	<p>Salade de perles &amp; surimi</p> <p>Emincé de boeuf à la tomate / Filet de poisson à la tomate</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Sauté de porc Label rouge / Filet de poisson</b></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate basilic</p> <p><b>Curry de pois chiches Bio &amp; patate douce</b></p> <p><b>Boulgour Bio</b> </p> <p>Fromage Barre glacé</p>	<p>Salade verte</p> <p>Croque Mr / Croque fromage</p> <p>Fromage <b>Crème dessert Bio</b></p>	<p>Rillettes de thon</p> <p><b>Sauté de boeuf bio / oeuf dur béchamel</b></p> <p>Gratin de choux fleurs Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Poisson meunière , quartier de citron</p> <p>Haricots beurre Fromage <b>Yaourt aromatisé Bio</b></p>
lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<p>Râpé de radis rose au fromage blanc</p> <p>Fish and chips</p> <p>chips</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de riz bio</b></p> <p>Boeuf à la provençale / <b>Poisson MSC à la provençale</b></p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p>Fromage Crème dessert</p>	<p><b>Céleri Bio</b></p> <p>Couscous de falafels </p> <p><b>Semoule Bio</b> Légumes Laitage Pâtisserie</p>		
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<p><b>Salade de carottes bio</b></p> <p>Cordon bleu / Crousti fromage</p> <p>Petits pois au jus Laitage Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Normandin de veau / Falafels en sauce</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage Crème dessert</p>	<p><b>Céleri remoulade</b></p> <p>Emincé de boeuf aux champignons / Filet de poisson aux champignons</p> <p>Poêlée de légumes Fromage <b>Compote de fruits bio</b></p>	<p>oeuf durs mayo</p> <p><b>Filet de colin MSC à l'aneth</b></p> <p><b>Brocolis bio</b> Fromage Tarte aux fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier </p> <p>végé</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>

# Menu du 6 Juin au 8 Juillet 2022

Légende :



BIO

PRODUIT  
REGIONALProduits  
labellisésSans  
viande

lundi 6 juin

mardi 7 juin

mercredi 8 juin

jeudi 9 juin

vendredi 10 juin

Salade de pommes de  
terre

Melon

Betteraves rouges Bio

Salade verte Bio

Poisson meunière MSC

Sauté de boeuf Bio au  
curcuma / filet de  
poisson MSC

Bolo de lentilles

Chili con carné

Petits pois

Carottes bio

Semoule bio

/ chili sin carné

Fromage

Fromage

Fromage

Riz bio

Crème dessert

Fruit de saison

Fromage blanc au coulis

Laitage

Fruit de saison

lundi 13 juin

mardi 14 juin

mercredi 15 juin

jeudi 16 juin

vendredi 17 juin

Salade de maïs

Salade grecque  
(concombre feta olives  
noires)

Pêche au thon

Pastèque

Tomate cerises

Poisson pané MSC ,  
quartier de citronLasagne bolo / Lasagne  
aux légumesEscalope de poulet aux  
herbes de Provinces /  
Boulette de pois chichesVeau façon marengo /  
Filet de poisson MSC à la  
tomateBoulette thaï à la  
napolitaine

Purée de céleri

Fromage

Ratatouille

Fromage

Laitage

Fruit de saison

Petits suisses aromatisés

Compote de fruits Bio

Fruit de saison

Nappé caramel

lundi 20 juin

mardi 21 juin

mercredi 22 juin

jeudi 23 juin

vendredi 24 juin

Salade mechouria  
Sauté de boeuf / Filet de  
poisson  
BléTomate cerises  
Pain bagnat au thonTaboulé  
Quenelles nature sauce  
tomateConcombre Bio  
Filet de lieu MSC sauce  
hollandaiseMelon  
Paëlla  
au poulet / au poisson

Fromage

Fromage

Carottes bio

Fromage

Fruit de saison

Glace

Fruit de saison Bio

Pâtisserie

Yaourt aromatisé

lundi 27 juin

mardi 28 juin

mercredi 29 juin

jeudi 30 juin

vendredi 1 juil.

Salade de tomate maïs  
Filet de cabillaud MSC  
sauce tomate

Salade verte bio

Oeuf dur  
Colombo de volaille  
Label Rouge /  
Aiguillettes de bléMelon  
Pâtes IGP végétal petit poisTaboulé  
Chipolata Label rouge /  
Poisson panéHaricots verts Bio  
persillés

Fromage

Gélifié vanille

Pommes de terre  
rissolées

Fromage

Salade de fruits

Carottes Bio

Fromage

Nappé caramel

Fromage

Pâtisserie

Ratatouille

Fromage blanc

fruit de saison

lundi 4 juil.

mardi 5 juil.

mercredi 6 juil.

jeudi 7 juil.

vendredi 8 juil.

Radis rondelles en  
vinaigrette

Tomate vinaigrette

Salade countries  
(haricots rouges, maïs,  
verte)

Pastèque

Concombre à la crème

Tortellinis

ricotta épinard

Fromage

Fruit de saison Bio

burger / fish burger

Crudité

Chips

Laitage

Glace

Poisson meunière

Duo de courgettes

fromage

Eclair chocolat

Rôti de dinde sauce  
mayonnaise / oeufs durs  
mayo

Taboulé

Fromage

Compote

Rougail saucisse /  
rougail poisson

Riz Bio

Fromage

Fruit de saison