



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Recette du chef

Produit local

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 mai		mardi 03 mai		jeudi 05 mai		vendredi 06 mai	
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS		TOMATES EN SALADE BIO		RILLETES DE PORC		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	
STEAK HACHE GRILLÉ		SAUTE DE VEAU LOCAL PRINTANIER		FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE		CREPE AU FROMAGE	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		RIZ PILAF ET CAROTTES BIO		TORTIS LOCALES		COURGETTES BIO SAUTÉES	
FROMAGE BIO		PONT L'ÉVEQUE AOP		BISCUIT BIO		FROMAGE LOCAL	
SALADE DE FRUITS AUX FRUITS SECS		TATIN DE BANANE		FROMAGE BLANC BIO À LA FRAISE		ORANGE NAVALIA	

lundi 09 mai		mardi 10 mai		jeudi 12 mai		vendredi 13 mai	
TOMATE BIO A LA MOZZARELLA		ASPERGES VINAIGRETTE		CONCOMBRE LOCAL VINAIGRETTE		ŒUF DUR MAYONNAISE	
SAUTE DE DINDE TANDOORI		COEUR DE CANARDS PERSILLES		STEAK VÉGÉTAL		POISSON MEUNIÈRE SAUCE COCKTAIL	
CAROTTES LOCALES AU LAIT DE COCO ET CURRY		FRITES		PÂTES LOCALES AU BEURRE		RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	
FROMAGE		MIASSON		YAOURT BIO		FROMAGE AOP	
FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT BIO		FRUIT		FRAISES AU SUCRE		POMME BICOLORE	

lundi 16 mai		mardi 17 mai		jeudi 19 mai		vendredi 20 mai	
MELON		SALADE DE RADIS		CAROTTES LOCALES RAPEES AUX POMMES		SAUCISSON A L'AIL	
PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE		BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE		NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER		GRATIN DE POISSON AUX PETITS LEGUMES	
POMMES BOULANGERES		SEMOULE BIO		PRINTANIERE DE LEGUMES			
FROMAGE AOP		BISCUIT BIO		BISCUIT LOCAL		FROMAGE BIO	
ANANAS AU SIROP		ILE FLOTTANTE		TIRAMISU		BANANE	

lundi 23 mai		mardi 24 mai		jeudi 26 mai		vendredi 27 mai	
SALADE DE POMMES DE TERRE		CONCOMBRE BIO A LA CREME					
CORDON BLEU DE VOLAILLE		FILET DE POISSON SAUCE TARTARE					
DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE		PATES LOCALES					
FROMAGE AOP		GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF					
POMME GOLDEN		FROMAGE BLANC AU MIEL					

lundi 30 mai		mardi 31 mai		jeudi 02 juin		vendredi 03 juin	
TOMATES AUX OEUFS DURS BIO		PANE DE MOZZARELLA		CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE		TABOULE LIBANAIS	
PIZZA MARGARITA		ROTI DE BOEUF AU JUS		POULET DU GERS ROTI AU JUS		BROCHETTE DE POISSON DIEPPOISE	
SALADE VERTE		HARICOTS PLATS PERSILLES		FRITES		COURGETTES SAUTÉES BIO	
FROMAGE		FROMAGE BIO		FOURME D'AMBERT AOP		FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT		POMME ROYAL GALA		FRAISES AU SUCRE		BEIGNET AU CHOCOLAT	

lundi 06 juin		mardi 07 juin		jeudi 09 juin		vendredi 10 juin	
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		MACEDOINE MAYONNAISE		SALADE VERTE AU JAMBON	
		NUGGET'S VEGETAL		SAUTE DE BOEUF FACON GUARDIAN		TEMPURA DE POISSON	
		RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES		COQUILLETES LOCALES		EPINARDS ET POMMES DE TERRE	
		YAOURT VANILLE BIO		FROMAGE		ST NECTAIRE AOP	
		FRUIT DE SAISON BIO		PASTEQUE BIO		GLACE	

lundi 13 juin		mardi 14 juin		jeudi 16 juin		vendredi 17 juin	
MELON BIO		TOMATE BIO VINAIGRETTE		CONCOMBRE AU MAÏS BIO		PATE DE CAMPAGNE	
TAGLIATELLES VEGETARIENNES AUX 3 FROMAGES ET PETITS LEGUMES		SAUTÉ DE VEAU MARENGO LOCAL		POMME DE TERRE FARCIE		CABILLAUD AU CHORIZO	
FROMAGE LOCAL		RIZ PILAF ET CAROTTES BIO		SAUCE TOMATE		HARICOTS PLATS AU JUS	
BANANE		CANTAL AOP		BISCUIT LOCAL		FROMAGE	
		DONUT'S AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC AU SPECULOOS		PECHE BIO	

lundi 20 juin		mardi 21 juin		jeudi 23 juin		vendredi 24 juin	
CAROTTES RAPEES LOCALES A LA CIBOULETTE		BETTERAVES BIO AUX POMMES		SALADE DE PATES BIO		SALADE VERTE MIMOSA	
PATES LOCALES A LA CARBONARA		ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE		FAJITAS AU FROMAGE		CALAMARS A LA ROMAINE	
		PIPERADE		SALADE VERTE		RIZ BIO A LA TOMATE	
GAUFRE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
MOUSSE CHOCOLAT		PASTEQUE		MELON BIO		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES	

lundi 27 juin		mardi 28 juin		jeudi 30 juin		vendredi 01 juillet	
COURGETTES BIO RAPEES AU CITRON		CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO		PAELLA		ROSETTE ET BEURRE	
RÔTI DE BŒUF FROID		OMELETTE AUX CHIPS				COLIN SAUCE CRUSTACÉS	
SALADE DE PATES BIO		GRATIN DE COURGETTES				SEMOULE BIO	
YAOURT BIO VANILLE		FROMAGE		MANCHEGO AOP		FROMAGE	
MACEDOINE DE FRUIT		GLACE		CRÈME CATALANE		BANANE	

lundi 04 juillet		mardi 05 juillet		jeudi 07 juillet		vendredi 08 juillet	
SALADE DE LENTILLES BIO		CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE		CHEESEBURGER DU CHEF			
NUGGET'S DE VOLAILLE		PATES BIO BOLOGNAISE VÉGÉTALE					
RATATOUILLE				FRITES			
FROMAGE LOCAL		FROMAGE					
PASTEQUE BIO		FROMAGE BLANC AU COULIS		DONUTS			