



Du 29 avril au 3 mai 2024	Du 6 mai au 10 mai 2024	Du 13 mai au 17 mai 2024	Du 20 mai au 24 mai 2024
<p>Omelette BIO Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Bûche du Pilat à la coupe Banane</p>	<p>Knack de volaille Origine : Union Européenne SV : Roulé végétal Frites / Ketchup Tomme blanche Pomme BIO</p>	<p>Radis / Beurre Jambon Origine : France SV : Fish'n chips de poisson Purée de pommes de terre BIO* Fromage blanc vanille</p>	<p>PENTECÔTE</p>
<p>Concombre / Sauce citron-basilic* Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre* Fromage blanc nature (collectif)</p>	<p>Salade de batavia / Vinaigrette* Crêpe au fromage Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature BIO</p>	<p>Carottes râpées / Vinaigrette à l'huile d'olive* Boulettes végétariennes à la tomate Macaronis BIO* Emmental râpé Purée de pommes-bananes</p>	<p>Emincé de bœuf au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce moutarde* Pommes noisette St Nectaire AOP Melon</p>
<p>FÊTE DU TRAVAIL</p>	<p>VICTOIRE 1945</p>	<p>Filet de poisson sauce curry-coco* Boulgour BIO* Tomme grise à la coupe Poire</p>	<p>Concombre-Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Chipolatas Origine : Union Européenne SV : Crousti' fromage Courgettes BIO béchamel* Semoule nappée caramel</p>
<p>Sauté de poulet provençale* Origine : France SV : Filet de poisson à la provençale* Semoule BIO* Emmental Kiwi BIO</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p> 	<p>Bâtonnets de blé aux carottes Petits pois BIO* Cantal AOP Fraises au sucre</p>	<p>Salade de lentilles corail Poisson meunière / Citron Epinards hachés BIO* Fromage blanc et confiture de fraises (collectif)</p>
<p>Salade de riz niçois au thon Pané de blé-fromage-épinards Chou-fleur béchamel* Yaourt aromatisé aux fruits</p>		<p>Taboulé Escalope de dinde viennoise Origine : France SV : Pané de blé-Tomate-Mozzarella Brocolis béchamel* Petit suisse sucré</p>	<p>Salade iceberg / Vinaigrette* Raviolis aux légumes du Sud BIO à la tomate* Emmental râpé Pêche au sirop (collectif)</p>

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

	Du 27 mai au 31 mai 2024	Du 3 juin au 7 juin 2024	Du 10 juin au 14 juin 2024
	Melon Minis quenelles* Poêlée de légumes rustiques* Flan vanille nappé caramel	Pizza au fromage Steak haché au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce basilic* Brocolis béchamel* Melon	Jambon Origine : France SV : Pané de blé-fromage-épinards Petits pois BIO à la provençale* Emmental Gaufre-Sauce chocolat
	Couscous végétarien aux pois chiches* Semoule BIO * Camembert à la coupe Pêche	Chili sin carne* Coquillettes BIO * Brie Nectarine	Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic* Filet de poisson chaud* / Mayonnaise Pommes de terre persillées* Yaourt nature BIO
	Pilon de poulet rôti aux herbes de Provence* Origine : France SV : Filet de poisson sauce basquaise* Choux fleurs béchamel* Vache qui rit Banane	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Emincé de porc à la moutarde* Origine : France SV : Lentilles à la marocaine* Polente* Fromage blanc nature (collectif)	Flan de courgettes* Riz BIO créole* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Abricots
	Salade de haricots beurre* Hachis Parmentier Origine du bœuf : Pays-Bas-Allemagne- Belgique-France SV : Hachis végétarien Yaourt nature BIO	Poisson pané / Citron Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Mimolette Tarte au flan	Boulettes de bœuf à la tomate* Origine : France SV : Boulettes végétariennes à la tomate Semoule BIO * Tomme blanche Pêche
	Filet de poisson sauce crustacée* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Edam BIO Gâteau aux pépites de chocolat*	Cœur de laitue-Emmental / Vinaigrette* Lasagnes aux légumes du Sud Purée de pommes BIO	Salade de perles légumières Œuf dur Epinards hachés BIO * Fromage blanc aux fruits

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



Du 17 juin au 21 juin 2024	Du 24 juin au 28 juin 2024	Du 1 juillet au 5 juillet 2024
Salade iceberg / Vinaigrette à l'huile d'olive* Crousti' fromage Purée de pommes de terre BIO * Melon	REPAS FROID Pastèque Rillettes de thon au St Môret* Salade de pommes de terre Yaourt aromatisé aux fruits	Fish'n chips de poisson Epinards hachés BIO * Camembert à la coupe Banane
Sauté de poulet au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce citron* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Gouda BIO Tarte aux pommes	Tomato-Mozzarella / Vinaigrette à l'huile d'olive* Bolognaise de lentilles* Macaronis BIO * Emmental râpé Abricots	REPAS FROID Melon Rôti de dinde froid (UE et hors UE) / Ketchup SV : Thon à la mayonnaise* Salade de farfalles légumes mozzarella Yaourt nature BIO
Quiche au fromage Poisson meunière / Citron Courgettes BIO à la provençale* Crème dessert au chocolat	Filet de poulet sauce crème* Origine : France SV : Filet de poisson sauce crème* Brocolis béchamel* Coulommiers à la coupe Cocktail de fruits (collectif)	Chili sin carne* Riz BIO créole* St Nectaire AOP à la coupe Pêche
Concombre / Sauce citron-menthe* Raviolis aux épinards BIO * Emmental râpé Banane	REPAS FROID Blanc de dinde / Mayonnaise SV : Œuf dur / Mayonnaise Taboulé Cantal AOP à la coupe Nectarine	Tortilla oignons-pommes de terre Petits pois BIO * Vache qui rit Beignet
Chipolatas Origine : Union Européenne SV : Bâtonnets de blé aux carottes Choux fleurs béchamel* Fromage blanc (collectif) Purée de pommes-fraises & Langues de Chat	Pané de blé-Tomate-Mozzarella Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Verre de lait Gâteau au yaourt*	PIQUE-NIQUE Pizza au fromage Rosette / Cornichon SV : Mélange œuf-tomate-carotte* Chips Emmental tranche Yaourt à boire



* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable.

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés