



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



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

Repas Végétarien				
lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU MAÏS	SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO	RADIS ROSES ET BEURRE	FRIAND FROMAGE
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME	MERGUEZ GRILLÉES	FILET DE POISSON MSC PANÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE
SEMOULE BIO	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE BROCOLIS	PETITS POIS BIO AU JUS	CAROTTES BIO BRAISÉES A LA PERSILLADE
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES BIO (RECETTE DU CHEF)	FRUIT BIO DE SAISON

Lundi de Pentecôte				
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
FÉRIÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE AU RIZ IGP	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE
	GNOCCHIS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	RÔTI DE BOEUF	FISH
	SAUCE PESTO ROSSO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	GRATIN DE COURGETTES BIO	AND CHIPS
	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES BIO	PECHE MELBA	GÂTEAU AU YAOURT (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien				Fête du Travail
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	COLESLAW BIO	SALADE COMPOSÉE AUX ASPERGES	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	FÉRIÉ
ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	LASAGNES AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE EPICES	PÂTES BIO	
HARICOTS PLATS	SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLE	SAUCE OCÉANE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT BIO DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	

Repas Végétarien				
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS	FRIAND AU FROMAGE	MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC
SAUCISSES GRILLÉES	TORTILLAS(AUX OEUFS BIO)	PAUPIETTE AU VEAU	CALAMARS À LA ROMAINE	ÉMINCÉ DE POULET CURRY COCO
LENTILLES BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS PLATS PERSILLADE	PIPERADE BIO	COEUR DE BLÉ
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO	PÊCHE AU SIROP	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT BIO DE SAISON

Repas Végétarien				Victoire 1945
lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
SALADE AUX LENTILLES BIO	ŒUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	FÉRIÉ
BLANQUETTE AU POISSON MSC	PIZZA AU FROMAGE	CHIPOLATAS GRILLÉES	POULET RÔTI	
HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE	FRITES	
FROMAGE AOP	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	
POT GLACÉ	FRUIT BIO DE SAISON	ANANAS RÔTI GLACE VANILLE	FRUIT DE SAISON	

Repas Végétarien				
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CHOU CHINOIS
PIZZA MARGHERITA (TOMATE, BASILIC, FROMAGE)	JAMBON BRAISÉE SAUCE ECHALOTE	RÔTI DE DINDE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	RIZ SAUTÉ AUX CREVETTES
SALADE VERTE BIO	PÂTES BIO	BOULGOUR BIO PILAF AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	ET AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS (RECETTE DU CHEF)	FRUIT BIO DE SAISON	YAOURT BIO À LA VANILLE

Repas Végétarien			Ascension	Pont de l'ascension
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
CONCOMBRE BIO À LA BULGARE	TOMATES MOZZA PESTO	HOUMOUS POIS CHICHES	FÉRIÉ	PONT
BOLOGNAISE VEGGIE	RÔTI DE PORC JUS AU THYM	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE AUX ÉPICES SEMOULE BIO		
PÂTES BIO	CAROTTES BRAISÉES	FROMAGE		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	FRUIT BIO DE SAISON		

REPAS SENEGAL	REPAS MAROCAIN végété	REPAS ITALIE	REPAS JAPONAIS	REPAS FRANCE
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
À DÉFINIR	À DÉFINIR	À DÉFINIR	À DÉFINIR	À DÉFINIR

Repas Végétarien				
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SALADE AUX PÂTES BIO	TOMATES BIO VINAIGRETTE	SALADE BIO COMPOSEE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES DE BLÉ
ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM ET CITRON	FILET DE POISSON MSC À LA BORDELAISE	PÂTES	BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE	BOULETTES AU BOEUF EN SAUCE
HARICOTS BEURRE	RIZ	SAUCE CARBONARA	SALADE VERTE BIO	RATATOUILLE BIO
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
COMPOTE DE FRUITS BIO	SPECULOOS	BRIOCHE PERDUE	GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
GASPACHO	MELON	CONCOMBRE BIO A LA GRECQUE	SALADE COMPOSEE	SAUCISSON À L'AIL
MERGUEZ GRILLÉES	ÉMINCÉ DE DINDE	HACHIS PARMENTIER (PDT BIO)	DHAL DE LENTILLES CORAILLES	GRANDE SALADE COMPOSÉE :
LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	POËLÉE DE COURGETTES BIO	SALADE VERTE BIO	BOULGOUR BIO PILAF	PERLES DE RIZ, THON, OEUF ET CRUDITÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	BROWNIES	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE

Repas Végétarien				
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SALADE AUX PÂTES BIO	TOMATES BIO VINAIGRETTE	SALADE BIO COMPOSEE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES DE BLÉ
ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM ET CITRON	FILET DE POISSON MSC À LA BORDELAISE	PÂTES	BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE	BOULETTES AU BOEUF EN SAUCE
HARICOTS BEURRE	RIZ	SAUCE CARBONARA	SALADE VERTE BIO	RATATOUILLE BIO
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
COMPOTE DE FRUITS BIO	SPECULOOS	BRIOCHE PERDUE	GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
COURGETTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO	PASTÈQUE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MENU À DÉFINIR
FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE	HAUT DE CUISSE MARINEES	RÔTI DE PORC AU JUS	GRANDE SALADE COMPOSÉE :	
BOULGOUR BIO PILAF	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RATATOUILLE	(PÂTES BIO, OEUFS DURS, TOMATE, MAÏS)	
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT BIO	FRUIT BIO DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	