

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Betteraves bio au maïs à la vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette		
Tortis locaux bio	Flan à l'emmental (oeuf label MEA)	Férié	Pont
à la bolognaise de thon	Pommes rosti		
Emmental râpé bio	Camembert bio		
Pomme locale	Compote pomme cassis		

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Concombre local à la crème	Tomates et vinaigrette aux fines herbes	Radis long et beurre 1/2 sel	Crêpe jambon emmental
Poisson pané MSC et son citron	Saucisse fumée	Boulettes de soja sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles
Purée de courgette label CE2	Lentilles bio au jus	Haricots verts persillés label CE2	Carottes au beurre label CE2
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Yaourt nature sucré bio	Saint Môret	Tomme Blanche
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel

La Grèce

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Concombre local et fêta à la vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto
	Gratin d'aubergines et pommes de terre à la viande de boeuf façon moussaka	Ravioli de légumes	Pizza du chef au poulet
	Biscuit	Mimolette	Salade iceberg vinaigrette
	Semoule au lait (lait local)	Compote	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire
			Fraises locales

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Duo tomates et thon vinaigrette	Taboulé à la semoule bio	Concombre local vinaigrette	Salade verte locale et croûtons vinaigrette
Boulettes de porc sauce estragon	Sauté de dinde local façon kebab	Chili sin carne à la mexicaine	Tortis locales et bio
Petits pois label CE2	Ratatouille	Riz bio créole	au saumon fumé
Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Crème anglaise locale	Brie
Yaourt aromatisé local vrac	Banane bio	Gâteau à la cannelle	Fraises locales

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio vinaigrette	Duo de tomates et maïs vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Poisson pané 100 % filet MSC et citron	Rôti de dinde sauce orientale	Flan à la provençale du chef	Jambon blanc label Rouge
Purée de courgettes label CE2	Pommes noisette	Salade verte locale vinaigrette	Coquillettes bio
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Edam bio	Biscuit	Emmental râpé bio
Melon	Semoule au lait maison (lait bio)	Fromage blanc local straciatella	Abricots

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Produit local

Produit bio



lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles tomates et maïs
Boulettes de volaille au paprika	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Echine de porc 1/2 sel	Filet de colin MSC sauce curry
Carottes bio persillées		Purée de pommes de terre	Epinards hachés à la crème label CE2
Emmental bio	Tomme noire	Camembert bio	Biscuit
Nectarine	Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos	Melon local	Fromage blanc sucré local

Los Angeles

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de petits pois au dés de jambon	Tomates vinaigrette au Xérès	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de riz bio façon niçoise
Roti de porc label rouge	Paëlla au poulet	Cheese burger	Flan à l'emmental
Haricots verts persillés bio		Frites et ketchup	Ratatouille
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Crème anglaise locale	Mimolette
Compote pomme poire	Pêche	Brownie	Banane bio

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Melon local	Concombre local vinaigrette	Pâté de campagne label rouge et cornichon	Tomates vinaigrette
Cordon bleu	Rôti de boeuf bio froid	Colin label MSC sauce colombo	Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat)
Purée de pommes de terre	Salade de pâtes bio locales méridionale	Haricots beurre	Riz bio
Camembert bio	Yaourt nature sucré	Petit cotentin	Tomme noire
Crème dessert vanille du chef (au lait local)	Nectarine	Pêche	Compote pomme fraise

Repas de fin d'année/pn

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé Arlequin	Salade verte locale et croûtons vinaigrette	Melon local	Tomates cerise
Poisson pané 100 % filet MSC et son citron	Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates	Sauté de porc local au chorizo	Roti de dinde et ketchup
Haricots verts Bio persillés		Petits pois bio	Chips
Brie	Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Mimolette bio	Ptêt Louis coque
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Flan nature du chef	Abricots

Nous vous remercions de votre confiance

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit labellisé

Produit local

Produit bio

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

