

LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
Betteraves aux dés d'emmental Filet de dinde Mitonné de légumes au sel de Guérande (carottes-haricots blancs- petits pois-choux fleurs) Flan caramel	Melon Rôti de bœuf Lasagnes aux légumes (aubergines-tomates- courgettes) Carré frais Mini tropézienne	Radis émincés vinaigrette Saucisse Lentilles Camembert Fraises au sucre	MENU CREOLE Avocat créole (riz-crabe-sauce créole) Curry de volaille au lait de coco Yaourt brassé à la banane	Œuf dur-mayonnaise Poisson du marché Ratatouille Bonbel Banane
G : fruit frais - biscuit	G : compote-madeleine	G : pain-chocolat	G : fruits secs-jus de fruit	G : lait-céréales
LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
Sardine au beurre Spaghetti à la carbonara Cantal Abricot	Salade de pommes de terre au thon Tomates farcies Mimolette Fraises au sucre	Concombres à la féta et ciboulette Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade verte Mousse au chocolat	FERIE	FERIE
G : pain-confiture	G : viennoiserie	G : compote-biscuit		
LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 1 ^{ER} JUIN	VENDREDI 2 JUIN
Surimi mayonnaise Noix de jambon marinée au miel et à l'orange Carottes vichy Comté Nectarine	Salade de tomates Brandade de morue maison Salade en mélange Yaourt aux fruits mixés	Salade verte aux dés de mimolette Sauté de dinde Duo de haricots Carré frais	Melon Filet de poisson frais Fusilli Crème dessert au chocolat	Pâté de campagne Rôti de bœuf Purée de pois cassés Edam Cerises
G : noisettes-jus de fruits	G : pain-miel	G : pain-pâte à tartiner	G : yaourt-biscuit	G : compote-madeleine
LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	MERCREDI 7 JUIN	JEUDI 8 JUIN	VENDREDI 9 JUIN
FERIE	Betteraves en vinaigrette Pilons de poulet Torti 3 couleurs Fromage blanc vanillé	Salade de pâtes au fromage frais Steak haché Brocolis et choux-fleurs en fleurettes à la béchamel Fraises au sucre	Saucisson à l'ail Omelette persillade Pommes rostis Yaourt Abricot	Carottes râpées au leerdammer zig zag Filet mignon de porc Haricots palettes Beignets au chocolat
	G : pain-fruit frais	G : pain-chocolat	G : lait-céréales	G : banane-biscuit
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
Salade en mélange au chèvre Sauté de veau chasseur (champignons-carottes- oignons-sauce tomate) Pommes de terre vapeur Flan pâtissier	Melon Nuggets de filet de colin Courgettes et carottes râpées à la crème Petits suisses Nectarine	Salade de concombre au maïs Rôti de bœuf Poêlée de céréales aux petits légumes Yaourt nature sucré	Rillettes de porc Haut de cuisse de poulet aux herbes Epinards à la crème de cantadou Cerises	MENU ORIENTAL Couscous garni : bœuf-merguez Légumes à couscous- semoule Mimolette au cumin Dattes
G : compote-biscuit	G : BN	G : fruit frais-biscuit	G : pain-fromage	G : pain-jus de fruit
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
Sardine au beurre Sauté de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre St Nectaire Fraises au sucre	Melon Filet de poulet pané maison Petits pois et carottes Fromage blanc vanille	Salade piémontaise Lapin à la moutarde douce Trio de choux St Paulin Prunes	Salade de tomate aux dés de feta Poisson du marché Blé aux poivrons tricolores Yaourt chocolat	Carottes râpées aux raisins secs Fusilli au poisson et aux fruits de mer Petits suisses nature sucrés Brugnon
G : pain-chocolat	G : pain-confiture	G : yaourt-biscuit	G : compote-madeleine	G : viennoiserie

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- En vert, composantes bio
- En mauve, menu à thème

LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Melon Steak grillé Pommes de terre sautées Flan caramel	Salade coleslaw Nuggets de poulet Duo de courgettes Bonbel Abricot	Concombre à la crème de cantadou ail et fines Rôti de bœuf Rostis de légumes Yaourt vanille	Salade de tomates Saucisse Lentilles Comté Muffin aux pépites de chocolat	Saucisson-beurre Poisson à la bordelaise Riz Tomme noire Cerises
G : pain-fromage	G : BN	G : lait-céréales	G : pain-fruit frais	G : compote-cake marbré
LUNDI 3 JUILLET	MARDI 4 JUILLET	MERCREDI 5 JUILLET	JEUDI 6 JUILLET	VENDREDI 7 JUILLET
Radis-beurre Escalope de poulet à la crème Purée de céleri Yaourt brassé à la fraise	Pastèque Rôti de porc Gratin de poireaux Cantal Nectarine	Melon Tagliatelles aux fruits de mer Mâche Fromage blanc aux fruits	MENU PIQUE-NIQUE A définir	Carottes râpées Poisson du marché Crumble de ratatouille Gouda Crêpe au chocolat
G : pain-chocolat	G : lait-céréales	G : pain-confiture	G : yaourt-fruit frais	G : jus de fruits-biscuit
LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES D'ETE SERONT ETABLIS A UNE PERIODE ULTERIEURE, EN FONCTION DES STOCKS				
LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	MERCREDI 6 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDREDI 8 SEPTEMBRE
Pastèque Tortilla aux oignons et pommes de terre Salade verte Fromage blanc	Concombres vinaigrette Lasagnes bolognaise Salade en mélange Bonbel Raisin	Salade de tomates Truite aux amandes Duo de haricots Yaourt brassé banane	Salade de riz niçoise Cervelas Orloff Duo de courgettes cantal Prunes	Melon Rôti de bœuf Purée de carottes Gouda Mini tropézienne
G : pain-pâte à tartiner	G : petits suisses-biscuit	G : pain-banane	G : lait-céréales	G : yaourt-jus de fruits
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Surimi-mayonnaise Escalope de dinde Lasagnes aux légumes (aubergines-tomates-courgettes) Cantal Raisin	Concombre et tomate en salade Sauté de bœuf aux carottes Petits suisses aux fruits	Salade coleslaw Escalope de porc à la crème Croquets Carré frais	Melon Saumon vapeur Rostis de légumes Mont Blanc vanille	MENU BASQUE Jambon de Bayonne-beurre Poulet basquaise Piperade Brebis Gâteau basque
G : lait-céréales	G : pain-chocolat	G : petits suisses-biscuit	G : pain-fromage	G : pain-fruit frais
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
Œuf dur-mayonnaise Rôti de porc Haricots palettes Edam Prunes	Concombre au fromage ail et fines herbes Brandade aux deux poissons maison Salade en mélange Gaufre à la chantilly	Salade piémontaise Rôti de bœuf Mitonnée de légumes au sel de Guérande (carottes-haricots blancs-petits pois-choux fleurs) Emmental - Raisin	Salade de tomates au maïs Sauté de poulet au curry Coquillettes Flan caramel	Carottes râpées Omelette au fromage Pommes de terre sautées Yaourt brassé fraise
G : pain-miel	G : compote-biscuit	G : lait-madeleine	G : pain-fromage	G : pain pâte à tartiner
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Betteraves vinaigrette à la féta Cordon bleu de dinde Purée de pois cassés Fromage blanc vanille	Carottes et courgettes râpées Rôti de bœuf Penne au fromage râpé Gouda Raisin	Salade de mâche au chèvre frais Sauté de veau aux champignons Duo de haricots Poire	Saucisson-beurre Filet de poulet à la crème Cœur de blé Leerdammer Banane	Salade de tomates Filet de poisson meunière Duo de chou en fleurettes (choux fleurs et brocolis) Petits suisses nature sucrés
G : pain-fruit frais	G : pain-confiture	G : yaourt-madeleine	G : compote-biscuit	G : viennoiserie

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**
- **En mauve, menu à thème**