

Semaine du 29 avril au 3 mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves ou céleri rave sauce vinaigrette	Feuilles de chêne ou batavias	Crudités (carottes, concombres, tomate cerise, radis) et son kiri bio	Feuilleté au fromage
Paupiette de veau sauce Forestière	Rôti de dinde	Boulette de soja sauce tomate	Blanquette de colin
Tortellonis bio aux fromages et épinards	Haricots verts bio persillés	Spaghettis bio	Poêlée de courgettes bio et carottes bio
Petit suisse nature bio	Emmental bio	Galet de la Loire	Ortolan bio
Salade de fruits	Mousse au chocolat	Compote de pommes bio	Fraises
Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja, céleri, , α-galactose	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, soja, fruits à coques	Présence d'allergènes : sulfites, soja	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, fruits à coques, soja
Semaine du 6 au 10 mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine ou tarte aux fromages	Iceberg et tomates cerise		
Filet de poulet	Cheeseburger		
Courgettes bio sautées à la provençale	Frites de carottes		
Babybel bio	Crème glacée vanille bio		
Kiwi			
Présence d'allergènes : sulfites, œufs, soja, kiwi	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, soja, fruits à coques, , α-galactose		

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 13 au 17 mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilles de chêne	Concombre, carottes, radis et chanteneige bio	Tomates cerises mozzarella au basilic	Asperges
Lasagnes aux épinards bio	Rôti de veau	Paella au poulet	Colin à la bordelaise
Ortolan bio	Ratatouille	Tome bleu	Petits pois bio à la française
Compote de fruits bio	Yaourt aux fruits bio	Sorbet aux fruits bio	Emmental bio
	Gâteau basque		Fraises
Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, soja	Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coques, α-galactose,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, mollusques et crustacés, fruits à coques	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, moutarde, soja, fruits à coques
Semaine du 20 au 24 mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Salade de betteraves, maïs et iceberg	Saucisse perche de Lozère ou Mousse de canard	Laitue ou batavia
	Alouette de bœuf	Palette à la diable	Moules marinières bio
	Farfalles bio au beurre	Gratin de courgettes bio	Frites bio
	Babybel bio	Fromage blanc nature bio	Kiri malin
	Cerises	Pomme	Salade de fruits
	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, α-galactose	Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coques, α-galactose	Présence d'allergènes : mollusques et crustacés, sulfites, moutarde

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers












Semaine du 27 au 31 mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Asperges	Œufs durs mimosa et sa batavia sauce vinaigrette	Salade de mâche ou de jeunes pousses d'épinards	Batônnets de carottes, concombre, tomate cerise
Crispy Tenders au poulet	Pizza aux fromages	Gardiane de taureaux de Camargue	Aiguillette de colin meunière
Poêlée Pois gourmands et Pommes de terre	Yaourt à boire bio	Riz bio de Camargue	Ratatouille
Petit Louis bio Tartine	Fromage de chèvre	Brie bio	
Fraises	Sorbet aux fruits bio	Compote de pommes	Tarte au citron
Présence d'allergènes : œufs, moutarde, fruits à coques, soja, sulfites,	Présence d'allergènes : sulfites soja, œufs, moutarde	Présence d'allergènes : α-galactose, moutarde, soja, lait de chèvre, sulfites	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, fruits à coques, soja

Semaine du 3 au 7 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Asperges vertes	Samoussa aux légumes	Rosette ou terrine de campagne	Concombres
Omelette bio aux fromages	Sauté de porc sauce aigre douce	Bœuf bourguignon	Filet de hoki meunière
Risotto aux poireaux, poivrons et tomates	Nouilles chinoises aux légumes	Gratin de courgettes et pommes de terre	Carottes bio vichy
Pomme cripps	Savaron bio	Croc lait bio	Petit suisse bio nature
	Salade de fruits exotiques	Fraises	Tarte normande ou à la mangue
Présence d'allergènes : moutarde, œufs, sulfites,	Présence d'allergènes : , α-galactose, fruits à coques, sulfite, soja	Présence d'allergènes : moutarde, α-galactose, sulfites, œufs, fruits à coques	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, moutarde, fruits à coques

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers



 Viande bovine Française /  Volaille Française /  Pêche durable /  Appellation d'origine protégée /  Indication géographique protégée /  viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /  Label Rouge /  Appellation d'origine contrôlée /  Élaboré sur place /  Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers