



lundi 13 mai		mardi 14 mai		jeudi 16 mai		vendredi 17 mai		lundi 10 juin		mardi 11 juin		jeudi 13 juin		vendredi 14 juin	
F	salade de tomates	LS/F	taboulé "maison"	F	surimi mayonnaise	F	radis roses, beurre			F	salade de tomates	F	salade du chef	F	melon vert
F	concombre vinaigrette	LS/F	salade de riz niçoise	F	rillettes de sardines	F	carottes râpées			F	pastèque	F	salade aux lardons	F	melon jaune
S	dos de cabillaud	F	rôti de dinde	LS/S	spaghettis bolognaise	F	chipolatas	PENTECOTE		S	sauté de dinde	S	poisson pané	S	boules de bœuf sauce tomate
F/S	purée d'épinards	F	ratatouille "maison"	LS		F	lentilles			F	écrasée de p. de terre "maison"	F	carottes persillées	LS	boulgour
F	camembert	F	pyrénées	F	fromage blanc	F	edam			F	coulommiers	F	pyrénées	F	saint paulin
A	compote de pommes	F	fruit de saison au choix parmi 2	F	salade de fruits 🥗	F	yaourt aromatisé			F	mousse chocolat	F	tarte aux pêches 🥞	F	fruit de saison au choix parmi 2
A	compote tous fruits			F	fruit de saison	F	fromage blanc aromatisé			F	crème carambar 🥞	F	tarte aux abricots 🥞		
lundi 20 mai		mardi 21 mai		jeudi 23 mai		vendredi 24 mai		lundi 17 juin		mardi 18 juin		jeudi 20 juin		vendredi 21 juin	
F	salade de chou blanc	F	friand au fromage	F	pâté de foie, cornichons	F	melon	F	concombres	F	betterave vinaigrette	F	saucisson à l'ail	<i>Repas à thème Oriental</i> <i>Gaspacho à la tomate</i> <i>Paëlla</i> <i>Sorbet à l'orange</i> <i>Sorbet à la fraise</i>	
F	tomate au basilic	F	feuilleté hot dog	F	pâté campagne, cornichons	F	chou rouge aux lardons	F/A	salade, jambon, mais	F	salade du chef	F	salami		
F	émincé de porc à l'aigre douce	F	steak haché	S	dos de colin à la provençale	F	cuisse de poulet rôtie	F	colombo de poulet	F	courgette farcie "maison"	S	filet de poisson meunière		
LS	coquillettes	F	haricots beurre	F/LS	courgettes sautées et semoule	F	frites fraîches "maison"	S	poêlée de légumes du soleil	LS	semoule	F	p. de terre et piperade "maison"		
F	yaourt aux fruits	F	yaourt fermier	F	saint paulin	F	emmental	F	brie	F	emmental	F	cantal		
F	yaourt aux fruits mixés	F	fruit de saison au choix parmi 2	F	fruit de saison au choix parmi 2	S	timbale vanille-fraise	LS/F	riz au lait chocolat 🥞	F	tiramisu framboises 🥞	F	salade de fruits 🥗		
B	biscuits secs					S	timbale vanille-chocolat	LS/F	semoule au lait 🥞	F	yaourt aux fruits mixés	F	fraises au sucre		
lundi 27 mai		mardi 28 mai		jeudi 30 mai		vendredi 31 mai		lundi 24 juin		mardi 25 juin		jeudi 27 juin		vendredi 28 juin	
F	céleri rémoulade	S	macédoine de légumes					F	salade coleslaw	F	salade d'avocat	F	pastèque	F	rosette
F	betterave vinaigrette	F	champignons la crème					F	tomate vinaigrette	F	salade de haricots verts	F	melon	F	saucisson à l'ail
F	escalope de dinde	LS/S	pâtes aux deux saumons					S	cervelas obernois	F	tarte au chèvre et tomates	F	steak haché	S	pavé de colin sauce rose
LS	riz sauce tomate	S	et poireaux					LS	purée	F	salade verte	LS	coquillettes	LS/S	riz et julienne de légumes
F	yaourt fermier au choix	F	bûche pure chèvre					F	fromage blanc			F	carré de l'Est	F	pont l'évêque
B	biscuit sec au choix	F	fraises au sucre					F	yaourt	F	roulé nutella 🥞	S	esquimau chocolat	F	fruit de saison au choix parmi 2
		F	ananas frais					B	biscuit sec au choix	F	roulé fraises 🥞	S	esquimau vanille		
				Menu 100 % local											
lundi 03 juin		mardi 04 juin		jeudi 06 juin		vendredi 07 juin		lundi 01 juillet		mardi 02 juillet		jeudi 04 juillet		vendredi 05 juillet	
F/A	cornet jambon macédoine	F	betteraves sauce blanche	F	salade verte et toast au chèvre chaud	F	carottes râpées au citron	F	melon	F/A	tomate au maïs	LS/F	salade de pâtes	Menu des vacances <i>pastèque</i> <i>salade niçoise</i> <i>babybel</i> <i>glace à l'eau</i>	
F	tomate vinaigrette	F	œufs mimosa			F	salade grecque (tomate, concombre, dés de brebis)	F	concombre vinaigrette	F	choux fleurs mimosa	LS/F	taboulé		
F	aiguillettes de poulet	F	sauté bœuf aux carottes	F	jambon de pays Normand	F	rôti de porc	F	jambon blanc	F	cuisse de poulet basquaise	F/A	bouchée à la reine		
LS/F	semoule et ratatouille	LS	pâtes	F	frites fraîches	LS	lentilles	F	salade de pommes de terre	F	semoule	F	salade verte		
F	carré de l'Est	F	tomme blanche			F	saint nectaire	F	boursin	F	fromage blanc confiture	F	camembert		
F	novly vanille	F	fruit de saison au choix parmi 2	F	Trifles aux fraises	F	fruit de saison au choix parmi 2	A	compote pomme fraise	F	fromage blanc au miel	F	fruit de saison au choix parmi 2		
F	novly chocolat			F	(Galette St Michel, fromage blanc, fraises)			A	compote tous fruits	B	biscuits secs				

Aide UE à destination des écoles

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

VIANDE - POISSON - ŒUF
PRODUITS LAITIERS
LÉGUMES ET FRUITS
FÉCULENTS

 F: frais S: surgelé A: appertisé
 LS: légumes secs B: biscuits
 SCM: surgelé cuisiné maison
 Dessert fait maison

BONNES
vacances!