
































Déjeuner

	lun. 04/05	mar. 05/05	jeu. 07/05
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate 
Plat	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Brunoise de légumes bio 	Raviolis au bœuf Sauce normande	Rôti de porc LR   Sauce au curry Semoule Courgettes sautées 
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Omelette à l'espagnole
Fromage	Cantal AOP à la coupe  	Yaourt nature bio  	Camembert bio  
Dessert	Flan vanille caramel bio  	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  

Goûter

	lun. 04/05	mar. 05/05	jeu. 07/05
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 
**	Madeleine	Petits beurre	Pain
***			Confiture d'abricot

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Label Rouge  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

Entrée

Céleri rémoulade



Carottes râpées



Plat

Boulettes de porc bio



Aux olives

Penne bio



Ratatouille

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Boulettes végétales

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Dessert

Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Goûter

lun. 11/05

mar. 12/05

*

Compote pomme banane

Fruit de saison



**






Brioche tranchée

Pain

Confiture de fraise

Barre de chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	jeu. 21/05	ven. 22/05
Entrée	Salade de maïs bio 	Salade de tomate 	Oeuf dur 	Mini nems aux légumes
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf 	Aioli de colin Légumes vapeur Pommes vapeur 	Riz cantonnais s/jambon
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Lasagnes ricotta épinards	Filet de poulet 	Filet de colin
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio 	Bûchette de chèvre bio 	Sauce chinoise Edam bio
Dessert	Flan bio au chocolat 	Purée pomme abricot bio 	Tarte tropézienne	Ananas au sirop

Goûter

	lun. 18/05	mar. 19/05	jeu. 21/05	ven. 22/05
*	Briochette aux pépites de chocolat	Flamby	Compote pomme banane	Compote pomme fraise
**	Lait	Barre de céréales	Pain	Quatre quart
***	Sirop de grenadine		Fromage à tartiner	

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	mar. 26/05	jeu. 28/05	ven. 29/05
Entrée	Carottes râpées 	Batavia	Betteraves bio
Plat	Boulettes de dinde Au jus Polenta Courgettes sautées 	Hachis parmentier 	Croustillant au fromage bio Coquillettes bio
Plat de substitution	Boulettes végétales	Parmentier de Colin 	
Fromage	Emmental bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Saint Paulin bio
Dessert	Yaourt au citron bio 	Flan pâtissier	Fruit de saison bio

Goûter

	mar. 26/05	jeu. 28/05	ven. 29/05
*	Pain	Fruit de saison 	Compote de poire
**	Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain
***	Lait Sirop de grenadine		Fromage à tartiner

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison