










Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU  **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomates à la vinaigrette et olives	Saucisson à l'ail (roulade de volaille)		 Salade verte BIO
PLAT	Boulette d'agneau 4 épices	Galette à l'italienne (blé, pois, tomate, mozzarella, tomates séchées, oignons) 	Moules sauce curry	 Façon Fajitas (Garniture dinde, maïs, tomate oignons)	 Hachis Parmentier
GARNITURE	Blé BIO  Carottes Vichy	 Ratatouille et riz pilaf BIO	Macaronis BIO 	Pommes campagnardes	
PRODUIT LAITIER	Tomme noire			Camembert	
DESSERT	Fruit	Crème dessert au caramel	 Fruit	 Tarte amandine chocolat	Pêches au sirop
GOUTER	Yaourt nature Céréales Compote de pomme	Compote pomme banane Madeleine Jus d'orange	Jus de pomme Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Dfromage frais aux fruits Baguette et beurre Fruit	Pain de mie et froidou Fruit



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée









Produit AOC/AOP










Spécialité du chef



Produit BIO

	LE JOUR DU  LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves et dés d'emmental	Concombre vinaigrette	Ascension	
PLAT	 Omelette sauce andalouse (oignons, tomate, herbes de Provence, olives, poivrons)	Penne au saumon	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignons et crème)		
GARNITURE	Epinards à la béchamel et Boulgour BIO 		Jardinière de légumes Purée de pommes de terre 		
PRODUIT LAITIER	Edam				
DESSERT	 Fruit	Liégeois chocolat	 Semoule au lait		
GOUTER	Compote de pomme fraise Fromage blanc aux fruits Baguette et beurre	Fruit Baguette beurre et emmental	Tablette de chocolat Petit pain au lait Sirop de fraise		

Du 17 au 21 mai 2021

	LE JOUR DU  VEGE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomate vinaigrette	Rillettes de sardine	Concombre vinaigrette	 Carottes râpées
PLAT	 Riz façon tandoori (riz, haricots rouges, navet, carotte, oignon, poireaux, épices tandoori)	Nuggets de volaille	Rôti de veau à l'estragon	Lasagne bolognaise	 Steak de colin sauce cajun (paprika, thym, oignons, cumin, crème)
GARNITURE		 Blé BIO et ratatouille	 Semoule BIO et Courgettes braisées		Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré			
DESSERT	Mister freeze		Fruit	Fruit	 Cake banane pépites de chocolat
GOUTER	Compote de pomme cassis Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Madeleine Fromage frais aux fruits Fruit	Jus d'orange Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre	Topping caramel Fromage blanc nature Paillolines	Lait Baguette et pâte à tartiner Fruit



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP













Spécialité du chef















Produit BIO


LE JOUR DU  **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pentecôte		Macédoine mayonnaise		Gaspacho (Tomates, poivrons, oignons, concombre)
PLAT		 Filet de hoki sauce tajine (cannelle, cumin, tomate, raisins secs et pruneaux)	  Chili et riz végétarien (haricots rouges, tomate, maïs, poivrons, riz)	Cordon bleu	  Sauté de bœuf sauce jumbalaya (oignons, ail, curry, crème et petits légumes)
GARNITURE		Légumes couscous façon tajine Boulgour 		  Lentilles	Pommes de terre à l'ail
PRODUIT LAITIER		Mimolette		Camembert	
DESSERT		 Fruit	Compote pomme cassis	Fruit	Roulé au chocolat
GOUTER		Compote de pomme abricot Baguette et petit moulé	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus de pomme	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Compote de pomme banane	 Fruit Cake vanille Lait

Du 31 mai au 4 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé	Roulade de volaille		Melon Jaune
PLAT	Nuggets de dinde	Colin crumble pain d'épices 	 Quiche Lorraine (tarte au fromage)	 Paëlla au poulet	 Escalope de blé
GARNITURE	Blé BIO à la tomate 	Julienne de légumes	Salade verte BIO 		 Coquillettes BIO Piperade
PRODUIT LAITIER	Tomme noire			 Bleu d'Auvergne	
DESSERT	 Fruit BIO	Flan nappé caramel	 Soupe de fraise à la menthe	 Fruit	 Cake à la brisure de Daim et crème anglaise
GOUTER	Paillolines Fruit Fromage frais sucré	Compote de pomme banane Baguette et beurre Lait nature	Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc Coulis de fraise	Yaourt nature et sucre Gaufre fantasia Jus d'orange	Fruit Baguette Gouda

 Nouveauté

 Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef














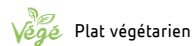
Produit BIO

FÊTE DE LA BATELLERIE

LE JOUR DU 

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Radis beurre		Salade BIO et croutons 	 Cake courgette et emmental
PLAT	 Pavé de merlu sauce cocktail basilic (mayonnaise, ketchup, basilic, piment)	 Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc sauce bédouin (abricots, cumin, raisins secs, pruneaux et tomate) (rôti de dinde)	  Macaronis à l'italienne (olives noires, vertes, lentilles, poivrons et tomate) et emmental	 Escalope de poulet au jus
GARNITURE	Légumes aioli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)	Riz créole	Semoule BIO 		Purée de carotte & patate douce
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin		Brie		
DESSERT	Glace	Moelleux au chocolat	 Fruit	Ile flottante	 Fruit
GOUTER	Compote pomme cassis Fourrandise chocolat Lait	Jus d'orange Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	 Cake courgette citron Tablette au chocolat noir Jus de pomme	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Jus d'ananas Baguette et Emmental



Produit AOC/AOP












Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Concombre à la vinaigrette		 Pastèque		 Salade iceberg et dés de mimolette
PLAT	Haché de bœuf sauce daube (tomate, carottes, oignons)	 Risotto de dinde (champignons, oignons, tomate, jambon de dinde)	 Bâtonnet végétarien sauce fromage blanc ail	Rôti de veau au jus	Macaroni au saumon
GARNITURE	Courgettes braisées Boulgour BIO 		Carottes vichy Pommes de terre	 Haricots blancs	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Fromy	
DESSERT		 Fruit	 Tarte flan pâtissier	Fruit	Liégeois au chocolat
GOUTER	Fromage blanc nature Céréales Fruit	Compote de pomme fraise Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain d'épices Fromage blanc aux fruits	Palmiers Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Fruit Baguette et confiture d'abricot Fromage blanc et sucre



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



















Produit BIO

Du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU  **Vege**


 **Vive les vacances**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Maïs vinaigrette		 Salade de tomate BIO et concombre vinaigrette miel et colombo 	Carottes râpées sauce salade passion (fruit de la passion) 
PLAT	 Emincé de volaille BIO au jus	Crêpe fromage 	Colin sauce brésilienne (tomate, crème, oignons pré-frits et jus de citron vert)	 Steak haché au jus	 Sauté de bœuf sauce crétoise (oignons, ail, raisins secs, jus de raisin et crème) 
GARNITURE	Haricots verts BIO à l'ail  Flageolets 	 Salade verte Bio	 Blé BIO et épinards béchamel	Pommes rissolées et ketchup	Courgettes aux parfums du jardin (ciboulette) et Riz safrané
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Yaourt aux fruits	Saint Nectaire 		
DESSERT	Fruit		 Fruit	Mister freeze	 Brownies
GOUTER	Compote pomme abricots Brioche Lait	Fruit Pain de mie et confiture de fraise Yaourt nature et sucre	Compote de pomme cassis Madeleine Fromage blanc aux fruits	Sirop de fraise Baguette et gouda	Baguette et beurre Jus d'orange Yaourt aux fruits

 Nouveauté


 Plat végétarien

 Local













 Label rouge

 Viande racée

 Produit AOC/AOP

 Spécialité du chef

 Produit BIO

	LE JOUR DU 				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves BIO à la vinaigrette 		Melon jaune BIO 	Salade coleslaw (carotte et chou blanc)
PLAT	 Tortellini épinards	 Sauté de porc sauce milanaise (oignons, tomates, champignons, herbes de Provence)  (Sauté de dinde)	 Escalope de poulet sauce Jumbalaya (oignons, curry et petits légumes)	 Steak haché sauce forestière (champignons, oignons, carottes)	Colin pané
GARNITURE		Boulgour 	Choux fleurs braisés et Pommes campagnardes	Ratatouille Bié BIO 	Compotée de tomate et riz BIO créole 
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Coulommiers		
DESSERT	Pêches au sirop et madeleine		Fruit	 Gâteau amande, abricot pomme tatin et crème anglaise	Dessert lacté à la vanille
GOUTER	Compote de pomme Lait Gaufre fantasia	Fromage blanc et sucre Baguette et confiture Fruit	Pain au chocolat Jus d'orange Compote pomme fraise	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Fruit	Jus de pomme Baguette et gouda



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée




Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Pastèque	Tomate BIO vinaigrette 			
PLAT	Raviolis et gruyère	Jambon de paris Jambon de dinde			
GARNITURE		Salade de torti			
PRODUIT LAITIER		Fromage frais aux fruits			
DESSERT	Compote de pommes				
GOUTER	Galette St Michel Jus de fruits Fruits au sirop	Petit pain au lait et tablette de chocolat au lait Milkshake fraise			



Nouveauté



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit
AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO