






































































































	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Période du 26 avril au 30 avril	Céleri rémoulade Colin gratiné au fromage Purée de pommes de terre Fromage fondu Compote de pommes fraises 	Salade de betteraves Pavé de merlu sauce provençale Riz  créole Edam Fruit de saison 	Concombre en salade Rôti de dinde aux champignons Œufs durs Courgettes  aux herbes Yaourt nature  Eclair à la vanille	LE JOUR DU Végé Taboulé  Quenelles  sauce hongroise Haricots verts  persillés Brie  Fruit de saison 
Période du 3 mai au 7 mai	Salade de pommes de terre  à la parisienne Salade de blé  à l'orientale Emincé de volaille  au jus Médaille de merlu sauce beurre blanc Epinards hachés béchamel Carré de l'est Fraidou Fruits de saison 	LE JOUR DU Végé Radis et beurre Salade verte Pépinettes aux lentilles et champignons au curry Fromage fondu Tomme blanche Liégeois à la vanille Flan au chocolat	Œufs durs  mayonnaise  Salami Couscous aux boulettes d'agneau et merguez Semoule façon couscous végétarien Saint Paulin Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison 	Salade de tomates Concombre en salade Colin mariné au citron Petits pois  saveur du midi Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Moelleux au fromage blanc 
Période du 10 mai au 14 mai	Salade coleslaw  Salade verte  Lasagnes à la bolognaise Lasagnes au saumon Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré Ananas au sirop Pêches au sirop léger	Salade de lentilles Taboulé Sauté de porc sauce dijonnaise Colin ail et fines herbes Duo de haricots verts et haricots beurre Camembert Fromy Fruits de saison 	FERIE	ECOLES FERMEES
Période du 17 mai au 21 mai	Radis et beurre Céleri rémoulade Filet de hoki sauce aurore Riz  pilaf Gouda Chèvre Crème dessert au chocolat Flan à la vanille	Salade de blé  à la catalane Salade de pommes de terre  à la parisienne Sauté de bœuf sauce crème Boulettes de soja tomate basilic Carottes aux saveurs du soleil Pont l'évêque AOP Petit moulé nature Fruits de saison 	LE JOUR DU Végé JOURNÉE MONDIALE DE L'ABEILLE Salade de tomates Laitue iceberg Pané mozzarella Courgettes  à la provençale Fromy Coulommiers Cake au miel 	CUISINE MAESTRO ! Hot dog (Porc) Fish and chips Frites / Ketchup Yaourt nature  Donuts au sucre <i>Sirup de grenadine</i>
Période du 24 mai au 28 mai	FERIE	Salade de betteraves  Raviolis au tofu  Brie  Compote de pommes fraises 	Salade de coquillettes  à la catalane Taboulé  Boulettes d'agneau au curry Steak de colin au curry Petits pois braisés Emmental Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison 	LE JOUR DU Végé Concombre en salade Carottes râpées maison Croq veggie fromage Haricots verts  persillés Yaourt aromatisé  Yaourt nature  Cake framboise spéculos 

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 31 mai au 4 juin	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE			
	<p>Roulé au fromage  Pilons de poulet rôti  Colin sauce méridionale Courgettes  persillées Fromage blanc nature Fruit de saison </p>	<p>LE JOUR DU Végé MANGE AVEC TES DOIGTS ! Radis naturels Nuggets de blé / Ketchup Pommes de terre campagnardes Petit Louis Fraises  et sucre</p>	<p>Salade de tomates  Colin mariné au citron Spirales  Fromage fondu  Purée de pommes  </p>	<p>Rosette  Œufs durs  mayonnaise Bœuf  sauté au jus Quenelles naturelles sauce mornay Ratatouille  et riz  Montboissier  Yaourt aromatisé  à la vanille </p>
Période du 7 juin au 11 juin	<p>LE JOUR DU Végé Macédoine de légumes Salade de haricots verts Boulettes de soja tomate basilic / Mayonnaise Coquillettes  Bleu d'Auvergne AOP Cotentin nature Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Salade verte chiffonnade Hoki sauce lombarde Boulgour  Saint Paulin Petit moulé nature Compote pommes bananes  Compote pommes pêches </p>	<p>Taboulé Salade de pommes de terre à la catalane Rôti de bœuf sauce mironton Galette Tex Mex Brocolis à la béchamel Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits Fruits de saison </p>	<p>Pastèque  Sauté de dinde  à la milanaise Calamars à la romaine Carottes  persillées Camembert  Cake au chocolat  Equitable </p>
Période du 14 juin au 18 juin	SEMAINE DE LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS			
	<p>Courgettes râpées Salade verte Sauté de porc à la crème Merlu sauce crème Pommes vapeur à la ciboulette Tomme blanche Petit moulé nature Crème dessert au caramel Flan à la vanille</p>	<p>LE JOUR DU Végé Melon vert Salade verte Omelette  Compotée de tomate et penne Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré Fruits de saison </p>	<p>Salade ronde sauce basilic  Salade verte Colin mariné au thym Haricots plats d'Espagne Yaourt nature  Yaourt aromatisé  Cake aux myrtilles </p>	<p>Salade grecque Salade verte Rôti de veau aux champignons Riz à l'andalouse  Riz  créole Fromage fondu Emmental Purée de pommes rubarbe </p>
Période du 21 juin au 25 juin	<p>LE JOUR DU Végé Salade verte  Céleri rémoulade  Tortellini Tricolore Ricotta Spinaci à la tomate Faisselle  Yaourt aromatisé Poires au sirop Ananas au sirop</p>	<p>Salade gourmande Salade de coquillettes au pesto Bœuf sauté sauce diable Pavé de merlu sauce provençale Petits pois braisés Saint Nectaire AOP Cotentin nature Fruits de saison </p>	<p>MENU AMERICAIN Salade coleslaw Cheeseburger Fish burger Pommes rissolées / Ketchup Façon Brownie  & Crème anglaise</p>	<p>Salade de betteraves Filet de limande sauce colombo Courgette et blé  Carré de l'est Fromy Fruits de saison </p>

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 28 juin au 2 juillet	<p>Radis et beurre Concombre  en salade Merlu sauce aurore Gratin de piperade Bûchette mi-chèvre Fromage fondu Compote de pommes</p>	<p>Rillettes de la mer maison Sauté de dinde  au curry Steak haché de saumon sauce curry Riz  safrané Tomme blanche Fraidou Fruits de saison </p>	<p>LE JOUR DU Végé </p> <p>Salade de coquillettes  à la parisienne Œufs durs  naturels Epinards  à la béchamel Emmental  Fruits de saison </p>	<p>Pastèque Melon jaune Pané de blé fromage et épinard Haricots verts Yaourt nature  Yaourt aromatisé  Cake aux amandes </p>
Période du 5 juillet au 6 juillet	<p>Salade de pommes de terre  à la parisienne Taboulé Paupiette de veau sauce chasseur Colin gratiné au fromage Courgettes  persillées Gouda Petit moulé nature Crème dessert au chocolat</p>	<p>VIVE LES VACANCES ! Pizza au fromage Chips Yaourt à boire Abricots  Madeleine</p>	VACANCES	VACANCES

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"