

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<b>Betteraves bio au maïs à la vinaigrette</b>  <b>Tortis locaux bio</b>  à la bolognaise de thon  <b>Emmental râpé bio</b>  <b>Pomme locale</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  <b>Flan à l'emmental (oeuf label MEA)</b>  Pommes rosti  <b>Camembert bio</b>  Compote pomme cassis	Férié	Férié	Pont

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<b>Concombre local à la crème</b>  <b>Poisson pané MSC et son citron</b>  <b>Purée de courgette label CE2</b>  <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>  Mousse au chocolat au lait	Tomates et vinaigrette aux fines herbes  Saucisse fumée  <b>Lentilles bio au jus</b>  <b>Yaourt nature sucré bio</b>  <b>Banane bio</b>	Salade piémontaise  Tajine de dinde  Légumes couscous  Vache picon  Crème dessert caramel	Radis et beurre 1/2 sel  Boulettes de soja sauce tomate  <b>Haricots verts persillés label CE2</b>  Saint Moret  Gâteau au chocolat	Crêpe jambon emmental  Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles  <b>Carottes au beurre label CE2</b>  Tomme Blanche  Flan nappé caramel

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	<b>Concombre local et féta à la vinaigrette à l'huile d'olive</b>  <b>Gratin d'aubergines et pommes de terre</b>  <b>à la viande de boeuf façon moussaka</b>  <b>Biscuit</b>  <b>Semoule au lait (lait local)</b>	Pâté de campagne et cornichons  Haut de cuisse de poulet  Courgettes persillées  Petit moulé ail et fines herbes  Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette  Ravioli de légumes  Mimolette  Compote	<b>Salade de pâtes locales bio au pesto</b>  Pizza du chef au poulet  Salade iceberg vinaigrette  <b>Fromage blanc sucré local de laiterie de Montoire</b>  <b>Fraises locales</b>

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Duo tomates et thon vinaigrette  Boulettes de porc sauce estragon  <b>Petits pois label CE2</b>  <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>  <b>Yaourt aromatisé local vrac</b>	<b>Taboulé à la semoule bio</b>  <b>Sauté de dinde local façon kebab</b>  Ratatouille  <b>Cantal AOP</b>  <b>Banane bio</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  Jambon grillé sauce tomate  <b>Lentilles bio au jus</b>  Carré de Ligueuil  Crème dessert caramel	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Chili sin carne à la mexicaine  <b>Riz bio créole</b>  <b>Crème anglaise locale</b>  Gâteau à la cannelle	<b>Salade verte locale et croûtons vinaigrette</b>  <b>Tortis locales et bio</b>  au saumon fumé  Brie  <b>Fraises locales</b>

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  <b>Poisson pané 100 % filet MSC et citron</b>  <b>Purée de courgettes label CE2</b>  <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>  Melon	Duo de tomates et maïs vinaigrette  Rôti de dinde sauce orientale  Pommes noisette  <b>Edam bio</b>  <b>Semoule au lait maison (lait bio)</b>	Salade de riz à l'espagnole (petits pois, chorizo, poivrons)  <b>Colin MSC sauce citron</b>  <b>Haricots verts bio à l'échalote</b>  <b>Camembert bio</b>  Mousse au chocolat	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Flan à la provençale du chef  <b>Salade verte locale vinaigrette</b>  Biscuit  <b>Fromage blanc local stracciatella</b>	Oeuf dur mayonnaise  <b>Jambon blanc label Rouge</b>  <b>Coquillettes bio</b>  <b>Emmental râpé bio</b>  Abricots

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal



lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> Boulettes de volaille au paprika <b>Carottes bio persillées</b> <b>Emmental bio</b> Nectarine	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b> <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b> Tomme noire <b>Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b> Haché au veau sauce tomate Frites au four Yaourt nature sucré <b>Banane bio</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Echine de porc 1/2 sel Purée de pommes de terre <b>Camembert bio</b> <b>Melon local</b>	Salade de perles tomates et maïs <b>Filet de colin MSC sauce curry</b> <b>Epinards hachés à la crème label CE2</b> Biscuit <b>Fromage blanc sucré local</b>
<b>Los Angeles</b>				
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de petits pois au dés de jambon <b>Roti de porc label rouge</b> <b>Haricots verts persillés bio</b> Vache qui rit Compote pomme poire	Tomates vinaigrette au Xérès Paëlla au poulet Yaourt nature sucré Pêche	Melon Jambon blanc Printanière de légumes Carré de Ligueuil Liégeois chocolat	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b> <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup</b> <b>Crème anglaise locale</b> <b>Brownie</b>	<b>Salade de riz bio façon niçoise</b> Flan à l'emmental Ratatouille Mimolette <b>Banane bio</b>
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<b>Melon local</b> Cordon bleu Purée de pommes de terre <b>Camembert bio</b> <b>Crème dessert vanille du chef (au lait local)</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b> <b>Rôti de boeuf bio froid</b> <b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b> Yaourt nature sucré Nectarine	Pastèque Chipolatas Chips <b>Crème anglaise locale</b> Gâteau au yaourt	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b> <b>Colin label MSC sauce colombo</b> Haricots beurre Petit cotentin Pêche	Tomates vinaigrette Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat) <b>Riz bio</b> Tomme noire Compote pomme fraise
<b>Repas de fin d'année/pn</b>				
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé Arlequin <b>Poisson pané 100 % filet MSC et son citron</b> <b>Haricots verts Bio persillés</b> Brie Nectarine	<b>Salade verte locale et croûtons vinaigrette</b> Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	Accras de morue <b>Filet de colin MSC sauce crème</b> Semoule <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> <b>Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf</b>	<b>Melon local</b> <b>Sauté de porc local au chorizo</b> <b>Petits pois bio</b> <b>Mimolette bio</b> Flan nature du chef	Tomates cerise <b>Roti de dinde et ketchup</b> Chips <b>Ptit Louis coque</b> Abricots

*Nous vous remercions de toutes vos commandes d'été !*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

