





DU 26 AVRIL AU 18 JUIN 2021




	26 au 30 avril	03 au 07 mai	10 au 14 mai	17 au 21 mai
 Lundi	Céleri râpé Sauté de dinde au romarin VF  Carottes à l'ail Bleu d'Auvergne Crème dessert praliné	Salade mexicaine (haricots rouges maïs) Roti de porc au thym VPF Haricots beurre Gouda  Fruit de saison	Duo de chou émincé Paleron de bœuf au jus VBF Gratin poireau béchamel fromage râpé Petit suisse bio nature et sucre  Tarte aux pommes	Salade de haricots blancs à la tomate et vinaigrette persillées Rôti de dinde sauce origan VF Carottes braisées Cantal Fruit de saison 
Mardi 	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Boulette de soja tomates basilic  Semoule Yaourt nature Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette au basilic Aiguillettes de poulet jus tandoori VF Riz madras (amandes effilées, raisins secs) Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes et sa vinaigrette Lasagne épinards ricotta chèvre Yaourt aromatisé Banane sauce chocolat	 Oeufs durs mayonnaise Emincé de boeuf aux oignons VBF Pomme de terre au four Mimolette Compote pomme cassis
 Mercredi	Salade mélangée Steak haché de bœuf au jus VBF Frites au four Emmental Poires aux sirop amandes grillées	Salade mélangée Paupiette de veau au jus VBF Carottes aux petits oignons Brie Crème dessert caramel	Salade d'endives vinaigrette Chou farci au boeuf VBF Blé Yaourt nature et sucre Compote poire	Salade mélangée au thon Nuggets de poulet VF Pennes et fromage râpé Yaourt nature  Fruit de saison
 Jeudi	Sardines au citron Rôti de veau au jus VBF  Haricots verts aux échalotes Petit suisse nature  Cocktail de fruits au sirop	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Pané du fromager Boulgour à la tomate Yaourt nature  Fruit de saison	FERIE	MENU BIO Betteraves cubes vinaigrette Omelette nature Trio de légumes Carré frais Fruit de saison
 Vendredi	Carottes râpées bio huile d'olive et citron Filet de colin à la ciboulette MSC  Riz créole Fromage blanc Compote pomme banane	Tarte chèvre tomate basilic Filet de merlu sauce à l'aneth MSC Julienne de légumes (carottes , courgettes, céleri) Carré président Tarte tropézienne	Radis et son carré de beurre Blanquette de poisson Brocolis  Petit suisse bio nature et sucre Eclair au chocolat	Carottes râpées aux raisins secs Gratin de moules Haricots beurre persillés Fromage blanc et sucre Quatre quart

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produits locaux**



DU 26 AVRIL AU 18 JUIN 2021



	24 au 28 mai	31 au 04 juin	07 au 11 juin	14 au 18 juin
 Lundi	FERIE	Céleri râpé Sauté de dinde au romarin VF  Carottes à l'ail Bleu d'Auvergne Crème dessert praliné	Salade mexicaine (haricots rouges maïs) Roti de porc au thym VPF Haricots beurre Gouda  Fruit de saison	Duo de chou émincé Paleron de bœuf au jus VBF Gratin poireau béchamel fromage râpé Petit suisse bio nature et sucre  Tarte aux pommes
 Mardi	Salade de haricots beurre aux échalotes Roti de dinde au jus court VF Carottes à l'étuvée Yaourt nature et sucre Fruit de saison	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Boulette de soja tomates basilic  Semoule Yaourt nature Fruit de saison	 Betteraves vinaigrette au basilic Aiguillettes de poulet jus tandoori VF Riz madras (amandes effilées, raisins secs) Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes et sa vinaigrette Lasagne épinards ricotta chèvre Yaourt aromatisé Banane sauce chocolat
 Mercredi	Salade batavia et ses croûtons Sauté de veau marengo VBF Gratin dauphinois Emmental Fruit de saison	Salade mélangée Steak haché de bœuf au jus VBF Frites au four Emmental Poires aux sirop amandes grillées	Salade mélangée Paupiette de veau au jus VBF Carottes aux petits oignons Brie Crème dessert caramel	Salade d'endives vinaigrette Chou farci au boeuf VBF Blé Yaourt nature et sucre Compote poire
 Jeudi	Salade de tortis au pesto Saucisse de Toulouse au jus Brunoise de légumes (carotte, poireau, céleri rave, navet, oignon)  Fromage blanc nature et sucre Duo fruit mangue banane	Sardines au citron Rôti de veau au jus VBF  Haricots verts aux échalotes Petit suisse nature  Cocktail de fruits au sirop	MENU VEGE Macédoine de légumes vinaigrette Pané du fromager Boulgour à la tomate Yaourt nature  Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Rôti de veau au jus VBF  Semoule au jus Tartare ail et fines herbes Fruit de saison
Vendredi 	Céleri râpé vinaigrette aux raisins secs Filet de merlu jus estragon MSC Blettes à la béchamel Saint Nectaire Tarte aux pommes 	Carottes râpées bio huile d'olive et citron Filet de colin à la ciboulette MSC  Riz créole Fromage blanc Compote pomme banane	Tarte chèvre tomate basilic Filet de merlu sauce à l'aneth MSC Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri) Carré président Tarte tropézienne	Radis et son carré de beurre Blanquette de poisson Brocolis  Petit suisse bio nature et sucre Eclair au chocolat

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / Légumes et fruits de saison / Produits locaux