

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 24 MAI AU 28 MAI	FERIE	POMELOS AIGUILLETTE DE COLIN HARICOTS BEURRE CHANTENEIGE FRUITS AU SIROP	TOMATES / THON PILON DE POULET COQUILLETES KIRI FRUIT	CREPE AU FROMAGE OMELETTE NATURE POELEE DE LEGUMES ASSORTIMENT DE FROMAGES FRUIT	SALADE MELEE HACHIS PARMENTIER YAOURT BRASSE COMPOTE DE FRUITS
DU 31 MAI AU 04 JUIN	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CŒUR DE BLE CREME DESSERT FRUIT	SALADE HARICOTS ROUGES / MAÏS GRATIN DE LEGUMES YAOURT FRUIT BIO	MELON ROSBEEF FROID / MAYONNAISE FRITES GLACE FRUIT	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC SAUCE FROMAGERE HARICOTS VERTS YAOURT A BOIRE BISCUIT	ŒUF MAYONNAISE BLANQUETTE DE POISSON POMMES DE TERRE VAPEUI GOUDA FRUITS AU SIROP
DU 07 JUIN AU 11 JUIN	TOMATES VINAIGRETTE CORDON BLEU CHOUX FLEUR FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT	BETTERAVE SAUTE DE POULET FRITES AU FOUR YAOURT AROMATISE FRUIT	RADIS BEURRE LASAGNES AU COURGETTES / BOURSIN PANNA COTTA SALADE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE THON / TOMATE CERISE SAUTE DE BŒUF PETITS POIS EMMENTAL FRUIT	MELON COLIN SAUCE PROVENCALE BLE ASSORTIMENT DE FROMAGE PECHE AU SIROP
DU 14 JUIN AU 18 JUIN	TABOULE AU POIS CHICHES PORC CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT	PASTEQUE EMINCE DE BŒUF AUX OLIVE HARICOTS PLATS FROMAGE FONDU FRUIT	CŒUR DE PALMIER / MAÏS SAUMON SAUCE AUX POIREAUX TAGLIATELLES GLACE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE BIO ET ŒUF DUR RATATOUILLE RIZ CAMEMBERT GATEAU DE SAVOIE	SALADE DE PATES / TOMATE / MAÏS POISSON PANE BROCOLIS POT DE GLACE FRUIT



Produit local



Produit bio



Menu végétarien



Site ville

Origine viande bovine (décret n°2002-1-465 du 17 décembre 2002), veau, porc, volaille : française / Origine viande d'agneau ou mouton : UE