



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien			
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Céleri rémoulade bio	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de pâtes au pesto
Sauce carbonara	Omelette à l'Emmental	Sauté de boeuf local à la provençale	Poisson du jour MSC aux herbes fraîches
Coquillettes bio	Boullghour bio aux champignons	Panais braisé	Brocolis bio
Cantadou ail et fines herbes	Emmental	P'tit Suisse	Tomme blanche
Fruit de saison HVE	Pomme cuite caramélisée en marmelade	Quatre quart au citron (recette du chef)	Salade de fruits bio (pomme/banane à la

Repas Végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Pastèque	Beurre de sardines	Pizza tomate fromage	Salade verte bio au maïs, tomates
Pasta party aux 3 fromages	Hachis parmentier du chef	Sauté de boeuf local aux olives	Fish & chips
Salade verte	Salade verte	Poêlée de courgettes bio	Fromage blanc
P'tit suisse	Fromage AOP	Tomme blanche	Fraises au sucre
Poire au chocolat	Compote de fruits bio	Entremet citron	

Repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Saucisson à l'ail	Salade verte aux pommes bio et croûtons	Betteraves bio vinaigrette	Tarte aux légumes
Filet de dinde Label Rouge à l'estragon	Emincé de boeuf au parika	Chili de légumes (Haricots rouges, carottes, maïs,	Filet de lieu à la crème de citron
Carottes bio	Frites	Tortis bio	Semoule bio
Mimolette	Yaourt local	Fromage AOP	Edam
Entremet pistache	Fruit de saison bio	Île flottante au caramel	Compote pomme cassis

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	Betteraves bio vinaigrette	Concombre bio à la bulgare	Salade de quinoa bio
	Cordon bleu	Emincé de boeuf local sauce ketchup	Brandade de poisson MSC
	Petits pois	Purée de carottes bio	Salade verte
	Gouda	Crème anglaise	Camembert
	Glace	Brownies (recette du chef)	Salade de fraise à la menthe

Repas végétarien		MENU STREET FOOD	
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Concombre au fromage blanc ciboulette	Rillettes de poisson MSC	Chips tortillas et sa sauce aux fines herbes	Crêpe au fromage
Tortillas	Sauté de veau local marengo	Burritos du chef (boeuf, légumes)	Poisson MSC meunière
Ratatouille	Haricots verts bio	Potatoes	Epinards bio à la crème
Saint paulin	Fromage IGP	Sunday vanille caramel	Petit moulé
Yaourt bio aux fruits	Eclair au chocolat		Ananas frais

Repas Végétarien		Repas Amérique du sud	
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Salade de pommes de terre bio vinaigrette	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Ceviche de légumes
Filet de lieu MSC au citron	Steak haché sauce à l'échalote	Lasagnes de légumes bio	Galinhada de poulet (gingembre lait de coco)
Courgettes bio	Frites	Salade verte	Riz et banane plantain
Mimolette	Tomme noire	Fromage AOP	Yaourt nature
Smoothie de fruits (banane bio)	Fromage blanc Straciatella	Crumble aux pommes et au muesli	Duo mangue ananas et graines de chia

Repas Végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Salade croquante (radis, carotte, oignon rouge)	Salade de concombre vinaigrette	Rosette et son cornichon	Mousse de betteraves et son toast
Saucisse de Toulouse	Bouchée à la reine végétarienne du chef	Mijoté de boeuf local aux oignons	Filet de colin MSC gratiné à la bordelaise
Mogettes label rouges locales	Riz bio au mélange 5 céréales	Coeur de blé bio	Carottes bio façon vichy
Fromage AOP	Fromage fondu	Gouda	Mimolette
Fruit de saison HVE	Crème aux oeufs du chef	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes du chef

Repas végétarien			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Rillettes de thon et concombre	Salade de tomates bio	Pastèque	Flammekueche
Sauté de porc aux pruneaux	Gratin dauphinois	Sauce bolognaise	Poisson à la bordelaise
Haricots verts	Salade verte	Penne bio	Gratin de chou fleur pommes de terre bio
Fromage AOP	Emmental	Fromage fondu	Brie
Gâteau basque	Glace	Smoothie de fruits bio	Fruit de saison HVE

Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Salade de pommes de terre	Carottes râpées au fromage blanc	FERIE	
Emincé de poulet BBC rôti au miel	Filet de colin à la tomate	 PONT	
Courgettes bio poêlées au curcuma	Semoule bio aux petits légumes		
Brie	Emmental bio		
Fruit de saison	Mousse au chocolat		

Repas Végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Salade de perles de pâtes	Melon	Mousse de foie et son cornichon	Céleri bio rémoulade
Sauté de dinde colombo aux pommes fruits	Nuggets végétal	Mijoté de boeuf local aux oignons	Moules marinières
Haricots beurre	Ratatouille bio	Semoule bio	Frites
Fromage AOP	Camembert	Samos	Mimolette
Fruit de saison HVE	Glace	Salade de fruits d'été bio au granola	Mousse au chocolat