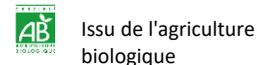




Du 2 au 6 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parmentière bio à l'orientale	Concombre à la vinaigrette		Salade vert bio et soja	Œufs durs BIO piccalilli
Lasagnes à la bolognaise	Steak haché de cabillaud sauce provençale		Viennoise de dinde	Emincé végétal  et riz pilaf à l'espagnole
	Ratatouille et riz BIO		Flageolets BIO	
Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO		Mimolette	Fromage fondu Président
Fruits de saison BIO	Crème dessert caramel		Eclair au chocolat	Fruits de saison BIO

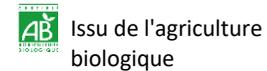




Du 9 au 13 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Menu Bretagne	
Friand à la viande	Radis râpés		Sardine à l'huile et beurre	Laitue iceberg et noix
Quenelles 	Coquillettes BIO Auvergne Rhone Alpes de la mer		Galette sarrasin sauce Mornay 	Cordon bleu
Epinards à la béchamel et pommes de terre			Salade verte Iceberg	Boulgour sauce tomate
Fromage blanc et confiture	Brie		Yaourt nature BIO	Fraidou
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO		Far breton	Fruit BIO





Du 16 au 22 mai 2022

LE JOUR DU 

BIENVENUE A
LA KERMESSE
GOURMANDE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade soja, maïs et tomate	Salade de riz à la parisienne		Melon	Concombre crème
 Pâtes Auvergne Rhone Alpes et haché végétal tomate & herbes	Aiguillette de colin meunière		Hot dog	Poulet rôti façon paëlla
	Frites et ketchup		Salade farandole	Riz Paëlla
Fromage blanc et miel	Cotentin		Yaourt banane bio	Mimolette
Fruits de saison BIO	Pêches au sirop		Gauffre	Moelleux chocolat



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label
rouge



Viande racée



Issu de l'agriculture
biologique

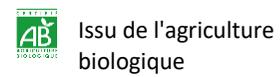
elior 



Du 23 au 27 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées sauce exotique 	Friand à la viande		Ascension	Pont de l'ascension
Steak haché	Filet de hoki sauce tajine			
Courgettes et riz BIO	Légumes couscous façon tajine			
Carré de l'est	Yaourt aromatisé			
Liégeois au chocolat	Fruits de saison BIO			





Du 30 mai au 3 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées	Salade parmentière bio à l'orientale		Œuf dur mayonnaise	Melon Jaune BIO
 Knack de la ferme de Challonges	Pavé colin herbes de provence		Boulgour végétarien au houmous 	Nuggets de volaille
Blé bio	Riz pilaf			Petits pois au jus
Gouda	Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président
Flan à la vanille	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Cake aux myrtilles



Issu de l'agriculture biologique

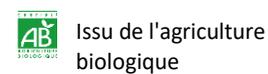




Du 6 au 10 juin 2022

LE JOUR DU 

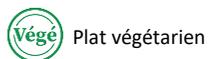
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Tomate à la vinaigrette		Salade anglaise au cheddar <small>(Iceberg, cheddar, croûtons)</small>	Rillettes de sardine
	 Riz pilaf à l'indienne		Boulettes de bœuf oriental	Rôti de dinde et mayonnaise
	Carré frais BIO		Polenta	Salade de lentilles bio
	Tarte abricot		Carré de l'est	Fromage blanc à la fraise
			Crème dessert chocolat BIO	Fruits de saison BIO





Du 13 au 16 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU  Végé
Semaine Développement Durable				Repas froid
Chou-fleur sauce cocktail	Friand au fromage		Œufs durs piccalilli bio	Tomates et basilic vinaigrette
Tortellini ricotta spinaci sauce tomate 	Cordon bleu		Paëlla au poisson 	Tarte chèvre tomate basilic 
	Carottes bio braisées			Salade verte
Yaourt aromatisé	Saint Paulin BIO		Fromage blanc et sucre	Gouda bio
Fruits de saison BIO	Flan chocolat		Fruits de saison BIO	Cake framboise spéculoos



Issu de l'agriculture biologique





Du 20 au 24 juin 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis en rondelles à la vinaigrette	Roulé au fromage		LE JOUR DU  Pastèque BIO	Carottes râpées BIO
Macaronis BIO Auvergne Rhone Alpes à la bolognaise	Emincé de dinde printanier		 Pizza fromage fraîche	Filet de colin mayonnaise
	Petits pois aux parfums du soleil		Salade verte BIO	Purée de pomme de terre
Carré de l'est	Yaourt aromatisé		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruits de saison BIO		Smoothie aux fruits rouges	Cake chocolat haricot rouge 



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Issu de l'agriculture biologique





Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade farandole	Salade haricots verts		Salade gourmande	Saucisson sec
Omelette BIO 	Jambon blanc		Steak haché au jus	Filet de Hoki pané
Courgettes & blé	Coquillettes BIO uvergne Rhone Alpes		Jardinière de légumes aneth citron	Compotée de tomate et riz
Cotentin	Yaourt nature sucré		Coulommiers	 Beaufort AOP
Pêches au sirop	Moelleux au citron		Fruits de saison BIO	Flan à la vanille Bio



Issu de l'agriculture biologique





Du 4 au 6 juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO et maïs	Salade verte		Betteraves BIO à la vinaigrette	
Cordon bleu	Hamburger		 Pizza végétarienne à la tomate	
Purée de carottes et pommes de terre	Frites		Salade verte BIO	
Camembert BIO	Fromage blanc et sucre		Yaourt nature et sucre	
Crème dessert chocolat	Donut		Fruit de saison	



Issu de l'agriculture biologique

