



Du 02 mai au 07 juillet




	02 au 06 mai	09 au 13 mai	16 au 20 mai	23 au 25 mai
 Lundi	MENU VEGE Terrine de légumes Croustillant au fromage Gratin de courgettes Petit suisse Fruit	Macédoine Diots de Savoie Purée Emmental Fruit de saison	Œuf mayonnaise Steak haché VBF Epinards Buchette Fruit	Salade de betteraves Cervelas obernois Chou-fleur  Tomme crémeuse de Yenne  Crème dessert
 Mardi	 MENU BIO Carottes râpées Omelette Coquillettes Yaourt Tarte aux fruits	Lentilles en salade Sauté de dinde provençale Haricots verts persillés  Tendre bleu Fruit	MENU VEGE et BIO Carottes râpées Spaghettis scc tomate Lentilles Rondelet Crème dessert	MENU VEGE Melon Boulettes de soja Cocos à la tomate Brebicrème Fruit
Mercredi 				
 Jeudi	Salade verte Rôti de porc à la moutarde VPF Semoule Croq'lait Mousse au chocolat	Salade pommes de terre échalotes Poisson meunière Carottes en rondelles Yaourt  Fruit 	Radis beurre Parmentier de canard Fromage blanc Salade de fruits au sirop	ASCENSION
Vendredi 	Salade piémontaise Filet de hoki ail et fines herbes Poêlée de légumes Camembert Fruit	MENU VEGE Betteraves en salade Lasagnes ricotta Fromage blanc Compote 	Salade de tomates Poisson blanc sauce citron Brunoise de légumes Brebicrème Compote+biscuits	CONGES

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 02 mai au 07 juillet



	30 mai au 03 juin	07 au 10 juin	13 au 17 juin	20 au 24 juin
 Lundi	Carottes râpées Œuf florentine Camembert Fruit	LUNDI DE PENTECOTE	MENU VEGE Méli-mélo céréales/petits légumes Croustillant au fromage Julienne de légumes Mini cabrette Yaourt aux fruits	Radis/beurre Chipolatas Riz à la provençale   Emmental Fruit
 Mardi	MENU BIO Taboulé Haut de cuisse de poulet  Haricots verts Brie Fruit	Terrine de légumes Steak haché VBF Frites Camembert   Fruit	Betteraves Rôti de dinde Haricots beurre Tomme crémeuse de Yenne Fruit	MENU VEGE Salade de tomates Chili végétarien  Yaourt nature  Chocolat liégeois
 Mercredi				
 Jeudi	MENU VEGE Pomelo Quenelles sauce aurore Courgettes Tartare Crème dessert	Tarte au fromage Meunière de poisson blanc Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Compote 	Salade de tomates Colin sauce crevettes Bâtonnets de carottes Comté Gâteau au chocolat	Pâté de campagne Filet de cabillaud beurre persillé Haricots plats Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Vendredi 	Salade verte/fromage Brandade de poisson Yaourt Compote de pommes	MENU VEGE Salade de tomates Spaghettis aux courgettes  Fromage blanc Mousse au chocolat	MENU BIO Salade verte/croûtons Steak haché VBF Coquillettes Yaourt nature Fruit	Melon Bœuf VBF  Carottes   Camembert Pâtisserie

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 02 mai au 07 juillet



	27 juin au 01 juillet	04 au 07 juillet		
 Lundi	Terrine de légumes Fricadelle de volaille Coquillettes au beurre Rondelé ail et fines herbes Fruit	Radis Brochette de poisson pané Haricots plats d'Espagne Tomme crémeuse de Yenne Riz au lait		
 Mardi	Rosette cornichons Paupiette de veau VBF Haricots verts Bûche du Pilat Fruit	Salade verte Cheeseburger Frites Yaourt nature  Donuts		
 Mercredi				
 Jeudi	MENU VEGE et BIO Salade de tomates Galette végé Carottes persillées Camembert Fruit	PIQUE NIQUE 		
Vendredi 	Concombre sauce blanche Dos de colin Riz Tomme blanche Crème dessert vanille			

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