



Lundi 2 mai

Mardi 3 mai

Mercredi 4 mai

Jeudi 5 mai

Vendredi 6 mai

Radis et beurre

**Salade de pommes de  
terre, maïs et olives**Salade verte **vinaigrette****Quiche carotte et  
emmental****Courgettes râpées****Daube de boeuf  
sauce au curry****Emincé de filet de  
poulet sauce  
méridionale**Cordon bleu  
Ketchup**Filet de colin lieu  
sauce à l'oseille****Gratin de penne BIO  
au fromage****Boulghour BIO****Blettes à la béchamel**

Pommes noisettes

**Haricots beurre**

Mimolette

Saint-Nectaire



Suisse sucré

Bûchette de chèvre

Yaourt sucré régional



Flan nappé caramel

Fruit de saison BIO



Liégeois au chocolat

Fruit de saison BIO

**Compote pomme BIO  
et rhubarbe**



Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
<p><b>Céleri râpé rémoulade</b> </p> <p><b>Roti de dinde au jus</b></p> <p><b>Lentilles</b> </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><b>Pois chiches BIO au cumin</b> </p> <p>Omelette fraiche nature</p> <p><b>Courgettes BIO sautées à la tomate</b> </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p><b>Salade de coquillettes BIO tomates et maïs</b> </p> <p><b>Pilons de poulet sauce au caramel</b></p> <p><b>Haricots verts BIO Polenta</b> </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>L'EUROPE A TABLE</b></p> <p><b>Concombre à la Bulgare</b> </p> <p><b>Moules marinières</b> </p> <p><b>Frites</b></p> <p> <b>Coulommiers</b></p> <p><b>Flan Pâtissier Catalan à la fleur d'oranger</b> </p>	<p>Nems de volaille</p> <p><b>Sauté de veau sauce Robert</b> </p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>



Lundi 16 mai

Mardi 17 mai

Mercredi 18 mai

Jeudi 19 mai

Vendredi 20 mai

Salade verte vinaigrette  
et croûtonsCarottes râpées  
vinaigrette 

Pizza au fromage

Macédoine de légumes

**ESCAPADE  
ORIENTALE**

Boeuf Bourguignon

Merlu blanc  
sauce citronnée Emincé de dinde  
sauce basquaise  Riz BIO et  
champignons à la  
béchamel et au  
chaource**Chlada**  
(tomates,  
concombres et olives  
noires)Pommes de terre  
persillées et  
Haricots verts BIOHaricots blancs  
à la tomatePennes BIO   
Jardinière de légumes**Tajine d'agneau  
aux pruneaux**

Edam BIO



Bleu

Yaourt aromatisé

Montcadi

**Semoule BIO** **Crème anglaise**

Crème dessert vanille

**Milkshake à la pêche**

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**Cake miel et  
cannelle**

# Menus du 23 au 27 mai 2022

**Légende :**



**PRODUIT  
BIO**



**PRODUIT  
REGIONAL**

**CUISINES PAR  
NOS CHEFS**



**PRODUIT  
LABELLISE**



**PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE**

Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<p>Pâté de campagne et cornichons </p> <p><b>Blanc de poulet sauce aux olives</b></p> <p><b>Blé BIO</b> </p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Melon</p> <p><b>Paupiettes de veau sauce tandoori</b></p> <p><b>Choux fleurs BIO</b> </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>ENGLISH TRAVEL</b></p> <p>Coleslaw </p> <p>Fish and chips mayonnaise</p> <p>Cheddar</p> <p>Apple crumble</p>		



Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1er juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Concombre	Salade de riz BIO, tomates et mais	Céleri râpé remoulade	Salade de tomates et feta vinaigrette balsamique	Betteraves rouges BIO
Gratin de gnocchis à la Provençale	Poisson pané et citron	Blanquette de veau	Sauté de porc sauce colombo	Chipolata
Saint-Nectaire	Epinards BIO à la béchamel	Riz BIO pilaf Salsifis	Carottes vapeur	Purée de pommes de terre
Liégeois au chocolat	Yaourt régional aromatisé	Maasdam BIO	Suisse sucré	Gouda
	Fruit de saison BIO	Fruit au sirop	Gâteau renversé à l'ananas	Fraises