

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	<p>Betteraves vinaigrette Carottes râpées Perles à l'italienne</p>	<p>Concombres vinaigrette Haricots mimosa, vinaigrette moutardée Pommes de terre au cervelas</p>	<p>Velouté vert à la féta Melon Cake aux légumes</p>	
Plat	<p> Poisson pané Tortilla espagnole au chorizo</p>	<p> Tartiflette  Tartiflette végétarienne</p>	<p> Curry de bœuf façon thai  Curry de légumes de printemps</p>	
Garniture	<p>Pommes sautées Haricots beurre persillade</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Bar à pâtes : Coquillettes et penne Sauce tomates Courgettes à l'ail et basilic</p>	<p>FERIE</p>
Produit laitier	<p>Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups</p>	
Dessert	<p>Lychees au sirop Donuts Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte pomme fruits rouges crumble Carré feuilleté abricots Corbeille de fruits</p>	<p>Gâteau Marbré Gâteau vanille Corbeille de fruits</p>	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Becs d'oiseau au surimi et herbes Salade verte aux dés de fromage Pain gratiné à la tomate	Sucrine aux lardons Macédoine vinaigrette Salade mexicaine	Entrées Variés	
Plat	 Colombo de porc  Colombo de poissons	 Parmentier de pintade confite  Flan aux épinards et aux asperges	 Lasagnes au bœuf  Lasagnes végétariennes	
Garniture	Riz créole Carottes glacées	Purée de pommes de terre Brocolis à l'ail	Bar à pâtes : Tortis et farfalles Fromage râpé Haricots verts persillés	FERIE
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	
Dessert	Ile flottante Gâteau au fromage blanc et fruits exotiques Corbeille de fruits	Cake aux framboises Glace Corbeille de fruits	Buffet de desserts Corbeille de fruits	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).


La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Tomates mozzarella Riz au thon et aux olives Velouté glacé aux courgettes et « Vache qui rit »	Concombres râpés au curry Céleri rémoulade Taboulé		
Plat	 Poulet yassa Brandade de poisson au curry 	 Escalope de porc aux herbes de Provence Epinards à l'andalouse 		
Garniture	Semoule Ratatouille	Riz au thym Poêlée de navets longs au miel	FERIE	Pont de l'ascension
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups		
Dessert	Coupe Caraïbes (fromage blanc ananas et coco) Fromage blanc aux fruits rouges Corbeille de fruits	Panna cotta au chocolat Crème vanille Corbeille de fruits		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Perles aux dés de mimolette Salade façon tourangelle Céleri branche et pommes en salade	Rillettes de maquereau à la moutarde Betteraves à la Féta Gaspacho	Crudités arc-en-ciel Houmous libanais Terrine de poisson maison	Melon Haricots verts et beurre mimosa Pâtes aux olives et balsamique
Plat	 Rougail saucisses Rougail au colin 	 Poitrine de veau farcie Chakchouka au romarin 	 Travers de porc caramélisé Pâtes à l'Arrabiatta 	 Sauté de poulet basquaise Court-bouillon de poisson 
Garniture	Riz créole Julienne de légumes aux herbes	Semoule Tomates provençales	Bar à pâtes: Pennes et spaghettis Fromage râpé Printanière de légumes	Frites Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Paris Brest Glace Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Mousse aux fruits jaunes Corbeille de fruits	Crème au Nutella Crème au spéculos Corbeille de fruits	Coupe Cheesecake mangue Coupe cheesecake cerises Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée			Salade californienne Chou blanc aux carottes et échalotes Piémontaise	Pâtes au surimi Légumes confits à l'italienne Carottes râpées
Plat		Journée pédagogique	 Emincé de bœuf à la mexicaine Mac and Cheese 	 Tajine de volaille aux olives Cœur de merlu sauce hollandaise 
Garniture	Férié	Pas de self	Bar à pâtes: Farfalles et macaronis Sauce fromagère Poêlée de légumes aux herbes	Semoule Petits pois à la française
Produit laitier			Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert			Brownie Brookie Corbeille de fruits	Glace Gâteau marbré Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.







	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade thon mimolette Poireaux en rillettes Perles aux petits légumes	Terrine de légumes maison Feuilleté au fromage Concombres à la crème et vinaigre de framboises	Choux rouges à la polonaise Rillettes de la mer Mini pennes au maïs	Segments de pamplemousse Tomates au basilic Salade de petits pois, gouda et carottes
Plat	 Bœuf aux oignons  Poisson pané	 Couscous aux boulettes  Couscous de la mer	 Sauté de poulet à l'ananas  Morbiflette	 Moussaka  Brandade à l'huile d'olive et ail
Garniture	Pommes sautées Printanière aux courgettes	Semoule Blettes braisées	Bar à pâtes : Coquillettes et Tortis Sauce tomates Choux de Bruxelles	Frites Haricots verts aux amandes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Mousse au café Liégeois vanille Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fraises Fontainebleau Corbeille de fruits	Coupe de fruits à la chantilly Gâteau vanille fruits rouges Corbeille de fruits	Glace Browcheese Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée		Pastèque Cake provençal Salade de haricots blancs	Pommes de terre à la crème et ciboulette Radis beurre Perles au thon	Salade cyclade (surimi, pâtes, céleri branche) Tomates mozzarella Caviar d'aubergines
Plat		 Bœuf Mafé Gnocchis à la tomate	 Spaghetti bolognaise Epinards à l'indienne	 Kouloubiac de Merlu  Brochette de poulet
Garniture	Fermeture Collège Oraux DNB blanc	Riz Carottes au jus	Bar à pâtes : Pennes et coquillettes Sauce tomates Poêlée de courgettes jaunes	Semoule Piperade
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert		Mousse au chocolat Crème vanille Corbeille de fruits	Compote pomme-ramboise Tarte aux prunes Corbeille de fruits	Flan antillais Crinkles au chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Champignons à la crème Salade au chèvre rôti Salade grecque	Crème de betteraves Taboulé aux agrumes Mini wrap crudités	Coleslaw	
Plat	 Steak haché  Poisson sauce citron	Echine de porc à la moutarde  Omelette au fromage	 Crousty chicken cheeseburger	
Garniture	Pommes campagnardes Haricots beurre persillade	Riz Ratatouille	Frites Haricots verts	Fermeture collège
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	
Dessert	Cake aux fruits confits Ile flottante Corbeille de fruits	Fraise au sucre Clafoutis aux cerises Corbeille de fruits	Glace Corbeille de fruits	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.