


	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai	
Entrée	Betteraves vinaigrette Carottes râpées Perles à l'italienne Salade verte	Concombres vinaigrette Haricots mimosa, vinaigrette moutardée Pommes de terre au cervelas Salade verte	Soupe de tomates froide Radis beurre Œufs mayonnaise Salade verte	Velouté vert à la féta Melon Cake aux légumes Salade verte		
Plat	 Poisson pané	 Tartiflette	 Poulet rôti	 Curry de bœuf façon thaï		
	 Tortilla espagnole au chorizo	 Tartiflette végétarienne	 Dos de colin sauce aneth	 Curry de légumes de printemps	Férialé	
	 Pizza indienne	 Quiche chèvre courgettes et menthe	 Hot dog	 Focaccia Jambon italien pesto		
Garniture	Pommes campagnardes Haricots beurre persillade	Salade verte Printanière de légumes	Frites Petits pois	Pennes Courgettes à l'ail et au persil		
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps		
Dessert	Donuts Glace Compote maison Corbeille de fruits	Tarte pomme fruits rouges et crumble Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Poire au chocolat Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau Marbré Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits		



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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	Mercredi 06 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 Salade verte	Sucrine aux lardons Macédoine vinaigrette Salade mexicaine Salade verte	Rosette cornichons Salade de carottes cuites au cumin Tzatziki Salade verte	Entrées variées	
Plat	 Colombo de porc	 Parmentier de pintade confite	 Aiguillettes de poulet panées maison	 Lasagnes de bœuf	
	 Colombo de poissons	 Flan aux épinards et ricotta	 Omelette chèvre et pommes de terre	 Lasagnes végétariennes	Férialé
	 Bruschetta bolognaise	 Fajitas	 Cheeseburger	 Pan bagnat	
Garniture	Riz créole Carottes glacées	Purée de pommes de terre Brocolis à l'ail	Pommes rissolées Courgettes rôties au paprika	Farfalles Haricots verts persillés	
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	Ile flottante Glace Compote maison Corbeille de fruits	Cake aux framboises Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Beignet au chocolat Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de desserts Glace Salade de fruits frais 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	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Tomates mozzarella Riz au thon et aux olives Velouté glacé aux courgettes et « Vache qui rit » Salade verte	Concombres râpés au cumin Céleri rémoulade Taboulé Salade verte	Pâté de foie Coleslaw Salade verte		
Plat	 Poulet Yassa	 Escalope de porc aux herbes de Provence	 Rôti de bœuf		
	Brandade de poisson au curry 	 Epinards à l'andalouse	 Poisson pané	Férié	Ascension
	 Tartine gauloise	 Flammenkuche	 Kebab		
Garniture	Semoule Ratatouille	Riz au thym Poêlée de navets longs au miel	Frites Petits pois aux carottes		
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	Fromage blanc aux fruits rouges Glace Compote maison Corbeille de fruits	Crème vanille Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Perles aux dés de mimolette Salade façon tourangelle Céleri branche et pommes en salade Salade verte	Rillettes de maquereau à la moutarde Betteraves à la Féta Gaspacho Salade verte	Asperges sauce fromage blanc Radis roses, beurre Taboulé aux agrumes Salade verte	Crudités arc-en-ciel Houmous libanais Terrine de poisson maison Salade verte	Melon Duo de haricots Mimosa Pâtes aux olives et balsamique Salade verte
Plat	 Rougail saucisses	 Poitrine de veau farcie	 Tomate farcie	 Travers de porc caramélisé	 Sauté de poulet basquaise
	 Rougail au colin	 Chakchouka au romarin	 Tomates farcie riz et légumes	 Pâtes à l'Arrabiatta	 Court bouillon de poisson
	 Pizza trois fromages	 Tartine au chorizo	 Tarte feuilletée aux champignons et au poulet	 Wrap au thon et crudités	 Quiche courgettes chèvre et menthe
Garniture	Riz créole Julienne de légumes aux herbes	Semoule Tomates provençales	Nouilles sautées nature Carottes rôties aux herbes	Spaghettis 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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Paris Brest Glace Compote maison Corbeille de fruits	Mousse aux fruits jaunes Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Riz au lait et framboises Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème au nutella Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Coupe cheesecake cerise Glace Compote maison 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	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée			Œuf mayonnaise Concombres et radis râpés Salade aux croûtons Salade verte	Salade californienne Chou blanc aux carottes et échalotes Piémontaise Salade verte	Pâtes au surimi Légumes confits à l'italienne Carottes râpées Salade verte
Plat		Journée pédagogique	 Cuisse de lapin à la moutarde	 Emincé de bœuf à la mexicaine	 Tajine de volaille aux olives
	Férial	Déjeuner Buffet	 Curry de lieu	 Mac and cheese	 Cœur de merlu sauce hollandaise
			 Kebab	 Sandwich bacon tomate et laitue	 Quiche lorraine
Garniture			Purée Salsifis au persil	Macaronis Poêlée de légumes du soleil	Semoule Petits pois à la française
Produit laitier			Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps
Dessert			Ile flottante au chocolat Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Brookie Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cake Marbré Glace Compote maison 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	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade thon mimolette Poireaux en rillettes Perles aux petits légumes Salade verte	Terrine de légumes maison Feuilleté au fromage Concombres à la crème et vinaigre de framboises Salade verte	Saucisson à l'ail, cornichon Crudités variées Salade ruska Salade verte	Choux rouges à la polonaise Rillettes de la mer Mini penne au maïs Salade verte	Segments de pamplemousse Tomates au basilic Salade de petits pois, gouda et carottes Salade verte
Plat	Bœuf aux oignons	Couscous aux boulettes	Rôti de porc au lait	Sauté de poulet à l'ananas	Moussaka
	Poisson pané	Couscous de la mer	Tortilla aux poivrons	Morbiflette	Brandade à l'huile d'olive et ail
	Brick au thon	Fajitas	Pizza reine	Focaccia jambon pesto tomates et mozzarella	Burger au bacon
Garniture	Pommes sautées Printanière de légumes	Semoule Blettes braisées	Riz Epinards à la crème	Tortis 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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Liégeois chocolat Glace Compote maison Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fraises Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau ananas Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Coupe de fruits chantilly Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Browcheese Glace Compote maison 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	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Soupe froide de concombres au basilic Céleri râpé vinaigrette Macédoine mayonnaise Salade verte	Pastèque Cake provençal Salade de haricots blancs Salade verte	Toast au chèvre chaud Salade arc-en-ciel Salade mexicaine Salade verte	Pommes de terre à la crème et ciboulette Radis beurre Perles au thon Salade verte	Salade cyclade (surimi, pâtes, céleri branche) Tomates mozzarella Caviar d'aubergines Salade verte
Plat	 Saucisse de Toulouse	 Bœuf Mafé	 Cuisse de poulet basquaise	 Spaghetti bolognaise	 Koulibiac de Merlu
	 Gnocchis à la tomate	 Légumes farcis au poisson	 Gratin de pommes de terre et cheddar	 Epinards à l'indienne	 Brochette de poulet
					
Garniture	Frites Purée de brocolis	Riz Carottes au jus	Pommes sautées Choux braisés aux raisins	Coquillettes 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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Donuts Pêches au sirop Compote maison Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Banoffee Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cookies Feuilleté abricots Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pêches Compote pomme framboise Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan antillais Crinkles au chocolat Compote maison 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	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Champignons à la crème Salade au chèvre rôti Salade grecque Salade verte	Crème de betteraves Taboulé aux agrumes Mini wrap crudités Salade verte	Riz au thon et aux olives Céleri branche Beurre Melon Salade verte	Coleslaw Concombre à la crème Salade verte	Pastèque Assortiment de crudités Salade verte
Plat	 Steak haché	 Echine de porc à la moutarde	 Poitrine de veau farcie	 Crousty chicken Burger	 Saucisse de Toulouse
	 Poisson sauce citron	 Omelette aux fromages	 Blaff de poisson	 Riz végétarien à la méridionale	 Parmentier de poisson au curcuma
					
Garniture	Pommes campagnardes Haricots beurre persillade	Riz Ratatouille	Semoule Duo de petits pois et courgettes	Frites Haricots verts	Purée Salsifis au jus
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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Cake aux fruits confits Ile flottante Compote maison Corbeille de fruits	Soupe de fruits jaunes Clafoutis aux cerises Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Coupe de fruits de saison Feuilleté abricots Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pêches Compote pomme framboise Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan antillais Crinkles au chocolat Compote maison 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 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Crudités variées Mini penne à l'italienne Salade verte	Crudités variées Caviar d'aubergines Salade verte	Crudités variées Verrine océane Salade verte	Crudités variées Poivrons confits à l'ail Salade verte	Crudités variées Salade façon César Salade verte
Plat	 Sauté de porc au caramel	 Poulet rôti	 Rôti de dinde servi froid et sauce	 Spaghetti bolognaise	 Koulibiac de Merlu
	 Poisson sauce citron	 Dahl de lentilles	 Rôti de bœuf froid et condiments	 Epinards à l'indienne	 Brochette de poulet et pêches
					
Garniture	Riz Gratin de légumes	Pommes sautées Tian de légumes	Frites Brocolis	Coquillettes 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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Buffet de dessert Compote maison Corbeille de fruits	Buffet de dessert Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de dessert Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de dessert Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de dessert Compote maison 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 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Crudités variées Pastèque Salade verte	Crudités variées Pâtes aux lardons Salade verte	Crudités variées Tomates et mozzarella Salade verte	Crudités variées Crème de betteraves et framboises Salade verte	Crudités variées Pâté de campagne Salade verte
Plat	 Sauté de veau à la provençale	 Tajine de Poulet aux fruits secs	 Bœuf mode	 Echine de porc à l'estragon	 Cheeseburger
	 Tortellinis ricotta épinards	 Tajine de légumes	 Merlu en croûte de pain	 Gratin de pâtes carbonara	 Chiquetaille de colin
					
Garniture	Pommes rissolées Compotée de tomates	Semoule Légumes assortis	Purée Petits pois aux oignons	Coquillettes Carottes rôties	Riz Haricots beurre persillés
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	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Buffet de desserts Compote maison Corbeille de fruits	Buffet de desserts Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de desserts Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de desserts Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de desserts Compote maison 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.