

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 avril	Potage Sauté de poulet Riz pilaf Fromage et fruit de saison	Salade de lentilles/fêta/maïs Pâtes à la tomate/fromage Flan pâtissier	Wrap aux crudités Colombo de poisson Semoule Yaourt aux fruits	Radis/beurre Lasagnes bœuf/aubergines Compote
27 avril au 01 mai	Carottes râpées/mimolette Rôti de dinde Boulgour et légumes de saison Mousse au chocolat	Salade verte et composée Crêpes garnies au fromage Compote	Betteraves crues et noix Brandade de poisson Yaourt sucré	fête du travail
04 au 08 mai	Concombres à la crème Saucisse de Toulouse Pâtes aux légumes Fruit de saison	Œufs à la mayonnaise Crumble aux légumes Blé Verre de lait et biscuits	Potage Poisson à la crème au citron Pommes de terre à la vapeur Tarte à la fraise	armistice 1945
11 au 15 mai	Feuilleté aux légumes Escalope de veau à la crème Semoule Compote	Toast chèvre/miel Sauté de légumes à la tomate Quinoa Fondant au chocolat	férié	pont ascension
18 au 22 mai	Salade de pâtes/emmental Sauté de dinde aux olives Haricots jaunes Salade de fruits	Taboulé Cake salé à la mozzarella Flan au chocolat	Salade de pommes de terre Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt au coulis de fruits rouges	Menu élaboré d'après la boîte à idées, proposée aux enfants
du 25 au 29 mai	lundi de Pentecôte	Tomates/ mozzarella Gratin aux légumes de saison Glace	Concombres à la crème Poisson vapeur Petits pois/carottes Compote maison	Macédoine Lasagnes au poulet Crème dessert
01 au 05 juin	Salade composée Crêpinettes Purée de pommes de terre Fruit de saison	Betteraves et pois chiches Tajine aux légumes Blé Verre de lait à la fraise et madeleines	Carottes râpées Poisson à la crème Pâtes Yaourt nature	Melon Escalope de poulet pané Epinards à la crème Compote maison
08 au 12 juin	Tomates en vinaigrette Jambon braisé Quinoa Clafoutis aux pommes	Salade de perles Omelette aux poivrons Salade verte Fruit de saison	Charcuterie Nuggets au poisson Poêlée de légumes Fromage Compote maison	Haricots verts en salade Osso bucco Pommes de terre à la vapeur Crème dessert
15 au 19 juin	Batônnets aux légumes à la sauce curry Poulet basquaise Semoule Salade de fruits	Menu élaboré d'après la boîte à idées, proposée aux enfants	Salade piémontaise Poisson vapeur Gratin aux légumes Fruit de saison	Salade composée Croque monsieur Compote maison
22 au 26 juin	Melon Tomates farcies Riz Fromage blanc au granola	Tartine de chèvre/miel Ratatouille Boulgour Gâteau au citron	Saucisson à l ail Poisson à la sauce curry Jardinière de légumes Fromage Crème dessert	Tomates/maïs/mozza Escalope de poulet Lentilles Compote
29 juin au 03 juillet	Concombres et fromage Efiloché de canard Pâtes aux courgettes Fruit de saison	Salade de riz Quiche au fromage Salade verte Yaourt à la vanille	Quinoa en salade Poisson pané Haricots blancs Fromage Compote maison	MENU SURPRISE

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.
Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

