

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 avril	Tomates en salade Sauté de volaille PDT et légumes au four Yaourt aux fraises	Salade verte et lentilles Lasagnes aux légumes à la tomate/fromage Fruit	Carottes râpées et graines Sauté de porc Riz neroni au curcuma Légumes Fromage et fruit	Betteraves/pois chiches Poisson à la sauce citron Boulgour Dessert « BABETH »
27 avril au 01 mai	Œufs dur à la mayonnaise Blanquette de veau Légumes et pommes de terre Fromage et fruit	Salade composée et lin Toasts au fromage Lentilles corail Gâteau à la pomme/cannelle	Poireaux vinaigrette/oignons frits Parmentier au canard Yaourt à la framboise	fête du travail
04 au 08 mai	Velouté carottes/croûtons/curry Sauté de porc à la moutarde Petits pois Fromage et fruit	Salade verte/fromage/maïs Couscous aux légumes Yaourt au citron	Concombres/feta Pennes à la carbonara et fromage râpé Fruit	armistice 1945
11 au 15 mai	Tomates et haricots rouges Blancs de poulet à la crème Frites au four Fromage et fruit	Riz en salade Croques végétariens Salade verte et graines Yaourt à la coco	férié	pont ascension
18 au 22 mai	Salade composée Sauté de porc Ratatouille Fruit	Radis et beurre Plat « BABETH » Brownies	Carottes râpées et noisettes Saucisses grillées Gratin PDT et choux fleurs Yaourt à la passion	Pâté et cornichons Poisson en sauce Blé et poivrons Fruit
du 25 au 29 mai	lundi de Pentecôte	Betteraves et pommes Quiche aux légumes Salade verte Fromage et fruit	Tomates/mozza Sauté de bœuf Carottes et riz Yaourt à la fraise	Salade composée Pâtes aux 2 saumons et fromage Compote à la pomme
01 au 05 juin	Salade PDT/olives/thon Sauté de veau à la crème et champignons Haricots verts Fromage et fruit	Taboulé Cake aux poivrons/fromage Salade verte Yaourt à la fraise	Velouté aux légumes/croûtons Ailerons de poulet caramélisés aux épices Blé Fromage et fruit	Concombres Poisson à la sauce basquaise Riz 3 couleurs Glace
08 au 12 juin	Entrée « BABETH » Parmentier au bœuf Carottes caramélisées Fromage et fruit	Lentilles et radis Galette aux céréales Ratatouille Yaourt à la framboise	Salade composée Risotto de poulet Epinards Crème au chocolat	Céleri rémoulade Brandade de morue Fromage et fruit
15 au 19 juin	Tomates et graines Sauté de dinde à l'ail Semoule et légumes Fromage et fruit	Salade de quinoa/carottes Gratin aux légumes/fromage Crêpes	Salade composée Pizza aux 3 fromages Yaourt au citron	Soupe de légumes au curry Poisson en sauce Coquillettes Fromage et fruit
22 au 26 juin	Coleslaw chou/carottes Lasagnes tomates/fromages Compote à la pomme	Pois chiches/haricots en vinaigrette Couscous aux légumes Fromage et fruit	Salade verte/croûtons Poulet au curry/coco Courgettes/PDT au four Yaourt à la passion	Radis et beurre Poisson pané Petits pois/carottes Fruits et petits gâteaux
29 juin au 03 juillet	Salade composée Poulet au four Ratatouille maison Fromage et fruit	Haricots blancs en salade Quiche aux légumes et curry Salade verte Crème à la vanille	Carottes râpées et noix Sauté de porc caramélisé Riz basmati Fromage et fruit	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.

