

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 avril	Macédoine en vinaigrette Pâtes à la carbonara Fruit	Charcuterie Sauté de dinde au curry Purée de pois cassés Pâtisserie	Radis / beurre Poisson à la sauce citron Riz à la vapeur Yaourt sucré	Concombres à la sauce tartare Couscous aux légumes Compote
27 avril au 01 mai	Rillettes au thon Gésiers de volailles Haricots verts Crème au caramel	Tomates au basilic Paupiettes "façon Céline" Fromage Fruit	Carottes râpées Colombo de poisson Boullgour aux légumes Feuilletés au chocolat "façon Céline"	<b>fête du travail</b>
04 au 08 mai	Charcuterie Quiche au fromage Salade d'endives Fruit	Taboulé aux herbes Nuggets au poulet Ratatouille Pâtisserie	Œufs en mimosa Poisson en sauce Tagliatelles Salade de fruits rouges/chantilly	<b>armistice 1945</b>
11 au 15 mai	Tomates et avocats en salade Chipolatas à la volaille Gratin aux choux fleurs Glacé à la vanille	Salade de riz au thon Pizza à la bolognaise Fraises au sucre	<b>férié</b>	<b>pont ascension</b>
18 au 22 mai	Salade verte Omelette Pommes de terre et emmental Crème au chocolat	Lentilles en salade Bœuf en sauce Carottes Vichy Fromage/fruit	Ficelle picarde Gratin de pâtes aux légumes Yaourt à la fraise	Tomate et mozzarella Poisson pané Pommes de terre à la vapeur Pâtisserie "façon Céline"
du 25 au 29 mai	<b>lundi de Pentecôte</b>	Melon Filet de poulet en sauce Pommes dauphines Pâtisserie	Salade de pois chiche Poisson saucé au beurre blanc Légumes grillés Fromage blanc sucré	Asperges en vinaigrette Tourte aux pommes de terre et à la crème ciboulette Verrine de fruits
01 au 05 juin	Quinoa en salade Saucisses de Toulouse Haricots verts Crème au caramel	Œufs en vinaigrette Cassoulet aux légumes Cake au fromage blanc	Choux fleur en salade Gratin de poisson aux patates douces Yaourt au citron	Pastèque Tomates farcies Riz noir Fromage et fruit
08 au 12 juin	Tomates et thon Rôti de porc en sauce Tagliatelles fraîches Fromage et fruit	Salade d'avocats Croques Monsieur Semoule au lait	Céleri en vinaigrette Tortilla aux légumes Smoothie à la fraise	Salade verte Brandade de poisson Fromage Pâtisserie
15 au 19 juin	Melon Nuggets au poisson Coquillettes au fromage Yaourt	Salade niçoise Saucisses Frites au four Pêches à la chantilly	Betteraves et olives Rôti de dinde Haricots rouges Crème au caramel	Toast au chèvre/miel Risotto d'asperges et champignons Pâtisserie
22 au 26 juin	Saucisson sec Veau en sauce Purée de carottes Glacé à la vanille	Radis/beurre Filet de poulet à la sauce barbecue Lentilles vertes Fruit	Champignons à la tomate Poisson à la vapeur Spaghettis Compote abricot/poire	Œufs en mimosa Couscous aux légumes Pâtisserie
29 juin au 03 juillet	Crudités Sauté d'agneau Purée de pommes de terre Yaourt sucré	Salade de blé Omelette lardons/fromage Fruit	Macédoine en cornet Feuilletés de légumes au fromage Riz au lait	<b>MENU SURPRISE</b>

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.

