

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 avril	Concombres Chili végétarien Fromage Fruit de saison	Salade de riz Pilons de poulet Haricots verts BIO Yaourt fermier à la framboise	Radis et beurre Lasagnes saumon/épinards Fruit de saison	Salade verte Croque Monsieur Compote maison BIO Feuilleté au sucre
27 avril au 01 mai	Salade de lentilles Chipolatas Poêlée de légumes BIO Fruit de saison	Tartines à la sardine Risotto aux champignons Yaourt à la passion	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Gâteau ananas/noix de coco	fête du travail
04 au 08 mai	Salade verte Moussaka Fromage Fruit de saison	Betteraves BIO Porc au caramel Purée maison Compote maison BIO	Salade de choux rouge Pâtes aux légumes Flan pâtissier maison	armistice 1945
11 au 15 mai	Salade de boulgour Nuggets de poisson Carottes Vichy Mousse au citron	Macédoine Sauté de dinde Haricots beurre Tarte aux fruits	férié	pont ascension
18 au 22 mai	Crudités Chili con carne Riz Fromage blanc BIO	Salade verte Tartiflette Fruit de saison	Tartine houmous Quiche aux légumes Yaourt fermier au caramel	<i>Entrée "Steph"</i> Chipolatas Haricots verts Compote maison BIO
du 25 au 29 mai	lundi de Pentecôte	Salade de pâtes Croque fromage Fruit de saison	Haricots rouges/carottes/maïs Boulettes au bœuf Purée maison Yaourt fermier noix de coco	Salade verte Quiche saumon/poireaux Compote maison BIO
01 au 05 juin	Taboulé Œufs durs Epinards Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de dinde Poêlée de légumes BIO Gâteau au chocolat	Charcuterie <i>Plat "Steph"</i> Yaourt fermier au fruit de la passion	Céleri rémoulade Parmentier de volaille Fromage Fruit de saison
08 au 12 juin	Tomates et mozzarella Spaghettis à la bolognaise Fromage blanc BIO	Betteraves BIO et œufs Poêlée de courgettes Boulgour Fruit de saison	Tartines à la sardine Poulet à la sauce barbecue Boulgour Panna cotta	Salade verte Brandade de poisson Glace
15 au 19 juin	Macédoine Nuggets de poisson Haricots beurre Fruit de saison	Concombres à la menthe Pilons de poulet Petits pois/carottes BIO Tarte aux fruits	Salade de boulgour Pizza aux légumes Yaourt fermier à la fraise	Salade verte Rôti de dinde Pâtes Compote maison BIO
22 au 26 juin	Charcuterie Sauté de dinde Poêlée de légumes BIO Glace	Haricots verts et féta Porc haché Riz et courgettes Compote maison BIO	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Gâteau	Salade de lentilles Epinards et chou fleur Riz Yaourt fermier au citron
29 juin au 03 juillet	Radis et beurre Boulettes au bœuf Pâtes Fruit de saison	Betteraves BIO Couscous Merguez Yaourt fermier à la noix de coco	Crudités Risotto aux courgettes <i>Dessert "Steph"</i>	Salade verte Burger et Potatoes Glace

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.

