

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MAI DU 13 AU 17	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* (régional)</p> <p>MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>SALADE DE RIZ BIO AU THON</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE</p> <p>PETIT POIS AU JUS</p> <p>COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>
MAI DU 20 AU 24		<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>ANANAS AU SIROP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>RILLETES DE THON</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>TOMATE ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>PURÉE DE CAROTTES</p> <p>MINI-CRÊPE SUCRÉE</p>
MAI DU 27 AU 31	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>NECTARINE</p> <p>ABRICOT</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>KIRI</p> <p>SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>Direction le Sud-Ouest</p> <p>SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHORIZO</p> <p>RIZ ET PIPERADE FAÇON BASQUE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>  <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU BASQUE (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>TOMATE ET VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF</p> <p>PENNES BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
MAI DU 3 AU 7	<p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>FILET DE POULET SAUCE AU MIEL</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR VANILLE</p>	 <p>SALADE ICEBERG</p>  <p>HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OF), ketchup)</p> <p>POTATOES, KETCHUP</p> <p>TRANCHE DE CHEDDAR</p> <p>Welcome in America</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>ABRICOT</p> <p>NECTARINE</p>
JUIN DU 10 AU 14	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>MELON (à portionner)</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>RADIS ROSE RAPÉ VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)</p>
JUIN DU 17 AU 21	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>COURGETTES AU FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>LASAGNE AUX LÉGUMES</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>CAROTTES À L'ÉCHALOTE</p> <p>DONUTS</p>
JUIN DU 24 AU 28	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p> <p>LIÉGEOIS À LA VANILLE</p>	<p>TOMATE ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>COMPOTE POMME PECHE</p>	<p>FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA</p> <p>CHOU-FLEUR CE2 A LA BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)</p>
JUILLET DU 1ER AU 5	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CÉLERI RAPÉ RÉMOULADE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>MACEDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRAISE</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT NECTAIRE (à portionner)</p> <p>EDAM (à portionner)</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	 <p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>"HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise)</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p> 

Menus établis sous réserve d'approvisionnement.

*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.