



DU 29 AVRIL au 03 MAI

DU 06 au 10 MAI

DU 13 au 17 MAI

DU 20 au 24 MAI

LUNDI

Oeuf dur mayonnaise
Jambon à l'os sauce forestière
Ratatouille et pommes de terre
Edam
Fruit de saison

Salade de betteraves
mimolette
Chipolatas
Chou-fleur sauce aurore
Brownie chocolat

Tranche de surimi mayonnaise
Steak haché sauce barbecue
Coquillettes **Emmental**
Compote
Biscuit

Céleri **mayonnaise**
Poisson meunière
Riz
Liégeois vanille

MARDI

1/2 Pamplemousse
Sauté de bœuf
Semoule
Yaourt

Salade coleslaw
Saumon sauce hollandaise
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc

Pizza
Jambon blanc
Purée de légumes
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Sauté de bœuf
Légumes de Tajine et pommes de terre
Crème dessert vanille

MERCREDI

Salade de pâtes
Poulet aigre-douce
Haricots beurre et tomates provençales
Gouda
Fruit de saison

Salade verte mozzarella
Boulettes d'agneau aux poivrons
Céréales gourmandes
Tarte aux pommes

JEUDI

Terrine de campagne
Sauté de poulet basquaise
Poêlée de légumes
Brie
Banane

Tomates et billes de mozzarella
Lasagnes maison (viande bio)
Glace Sunday

Salade verte aux noix et raisins secs
Rôti de veau sauce forestière
Frites
Flan au caramel

Feuilleté Hot-Dog
Sauté de porc
Petits pois
Saint Nectaire
Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées
Blanquette de poisson
Riz
Crème dessert

Salade de riz au thon
Cordon bleu
Haricots verts
Fromage
Fruit de saison

Concombre au fromage blanc
Dos de lieu sauce au beurre blanc
Semoule
Eclair au chocolat

Courgettes râpées et dés de chèvre
Hachis parmentier (viande bio)
Salade
Glace



Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.