

Semaine du 25 au 29 avril 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de blé bio, maïs et poivron vinaigrette	Omelette nature	Haricots verts Bio	Yaourt aromatisé	Pomme bio
MARDI	Tomates vinaigrette	Sauté de boeuf local façon bourguignon	Pommes de terre cubes rissolées	Coulommiers	Banane Bio
JEUDI	Carottes râpées bio vinaigrette	CC Gratin de gnochis à la provençale	(plat complet)	Edam Bio	Mousse au chocolat au lait
VENDREDI	Concombre sauce bulgare	Allumettes de porc façon carbonara	Penne Bio	Emmental Bio râpé	Fromage blanc bio, bigareaux et copeaux de chocolat

Semaine du 02 au 06 mai 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves Bio vinaigrette	chili sin carne	Riz Bio pilaf	Maasdam Bio	Crème dessert vanille
MARDI	Médaille de surimi mayonnaise	Boulettes de boeuf Bio sauce tomate	Torsades Bio	Suisse fruité	Compote pomme bio
JEUDI	Charcuterie*	Emincé de filet de poulet bio sauce moutarde	Frites	Brie	Biscuit roulé à la confiture de fraise
VENDREDI	Taboulé (semoule Bio)	Filet de merlu blanc sauce curry	Haricots verts Bio	Cantal AOP	Kiwi Bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 09 au 13 mai 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio Vinaigrette	Saucisse fumée*	Purée de pommes de terre	Camembert Bio	Liégeois chocolat
MARDI	Salade de blé bio arlequin	Filet de colin d'Alaska	Brocolis bio	Yaourt aromatisé	Banane Bio
JEUDI	Pastèque	Lasagnes de légumes à la provençale	(plat complet)	Tomme blanche	Gaufre de Liège
VENDREDI	Crêpe au fromage	Chunk de colin sauce curry	Petits pois bio aux oignons	Yaourt sucré bio	Pomme Bio

Semaine du 16 au 20 mai 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis rose et beurre	Palet végétarien maraîcher	Semoule Bio	Saint Paulin	Crème dessert chocolat
MARDI	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs	omelette nature bio	Haricots verts persillés bio	Suisse fruité	Fraises
JEUDI	Médaille de surimi mayonnaise	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Chantailou	kiwi bio
VENDREDI	Melon	Rôti de porc HVE sauce aux épices*	courgettes sautées bio	Yaourt aromatisé	Beignet chocolat noisette

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 23 au 27 mai 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre vinaigrette bio	Haut de cuisse de poulet rôti	Coquillettes Bio	Mimolette	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Tomates vinaigrette bio	Chipolata Label Rouge *	Lentilles Bio au jus	Vache qui rit Bio	Pomme bio
JEUDI	FÉRIE				
VENDREDI	FÉRIÉ				

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé Bio à la menthe	Sauté de porc* bio sauce au thym	Carottes bio au jus	Petit moulé nature	Compote fraîche bio pomme vanille
MARDI	Melon	CC Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	Salade verte bio vinaigrette	Fromage blanc bio et sucre	Abricot
JEUDI	Radis (sous réserve d'approvisionnement) OU Tomates vinaigrette	boulettes végétariennes sauce tajine	Riz Bio pilaf	Cantal AOP	Banane Bio
VENDREDI	Oeuf dur mayonnaise bio	Poisson blanc meunière	purée de pommes de terre et courgettes bio	yaourt sucré bio	nectarine bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 06 au 10 juin 2022

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FÉRIÉ				
MARDI	Salade de maïs concombre bio et mimolette vinaigrette	steak haché de bœuf local sauce au jus	haricots verts bio	Yaourt sucré bio	Donuts
JEUDI	Tarte au fromage	Rôti de porc sauce aigre douce*	Chou fleur bio	Chantailou ail et fines herbes	Nectarine bio
VENDREDI	Concombre vinaigrette bio	Gratin de gnocchis à la provençale	(plat complet)	Edam bio	Flan gélifié vanille

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local

