

30/4/18

1/5/18

2/5/18

3/5/18

4/5/18

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DEJEUNER

<p>Céleri rémoulade + camembert</p> <p>Carottes vinaigrette + camembert</p>			<p>Salade Iceberg et croûtons + tomme blanche</p> <p>Salade Iceberg et croûtons + gouda</p>	
<p>Saucisse fumée</p> <p>Saucisse de volaille</p>	<p>FERIE</p>	<p>Médailillon de merlu sauce tomate</p>	<p>Lasagne bolognaise</p>	<p>Croque fromage végétale</p>
<p>Lentilles</p>		<p>Riz BIO</p>	<p>*</p> <p>*</p>	<p>Brocoli béchamel BIO</p>
		<p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p>		<p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Yaourt nature BIO</p>
<p>Compote pomme BIO</p> <p>Compote pomme-banane BIO</p>		<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Moelleux au chocolat</p> <p>Tarte aux pommes</p>

GOÛTER

		<p>Moelleux au chocolat</p>		
		<p>Fromage blanc arôme</p>		

7/5/18

8/5/18

9/5/18

10/5/18

11/5/18

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**DEJEUNER**

Carotte râpée BIO vinaigrette + edam BIO Chou blanc BIO vinaigrette + edam BIO				Concombre vinaigrette + bûche mi-chèvre Tomate vinaigrette + bûche mi-chèvre
Escalope panée végétale		Hachis parmentier		Filet de lieu sauce citron
Haricots romanos		** **		Riz BIO
		Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes		
Gélatiné vanille Gélatiné caramel		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir

**GOÛTER**

		Pain + confiture		
		Fromage blanc aromatisé		

14/5/18

LUNDI

15/5/18

MARDI

VILLE  
TYPE DE CONVIVE

16/5/18

MERCREDI



17/5/18

JEUDI



18/5/18

VENDREDI

**DEJEUNER**

*Provence Alpes Côte d'Azur*

Chou rouge BIO vinaigrette Carotte râpée BIO vinaigrette balsamique		Concombre vinaigrette Céleri rémoulade	Saucisson sec + cornichons Roulade de volaille + cornichons	Salade iceberg + tomme blanche Salade iceberg + gouda
Steak de soja sauce tomate	Saucisse de Frankfort R: Saucisse de volaille	Filet de colin sauce basquaise	Daube de Bœuf à la provençale	Omelette
Purée d'épinards **	Lentilles	Boulgour	Pommes de terre vapeur	Ratatouille BIO/ semoule
	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Emmental BIO Edam BIO		
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes Tarte au chocolat

**GOÛTER**

		Pain + barre de chocolat		
		Lait nature		

21/5/18

22/5/18

23/5/18

24/5/18

25/5/18

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**DEJEUNER**

		Tomate vinaigrette BIO + emmental BIO Chou blanc BIO vinaigrette + emmental BIO		Salade fromagère (salade iceberg, dés d'emmental) Salade iceberg aux noix
	Sauté de bœuf sauce olive	Croc fromage	Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus	Poisson pané et citron
	Torti BIO	Epinards béchamel	Petits pois et carottes **	Courgettes provençales BIO
	Vache qui rit Chanteneige		Bûche mi-chèvre Carré de l'Est	
	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Quatre quart aux pépites de chocolat cuisiné par le chef

**GOÛTER**

		Pain + beurre		
		Lait fraise		

28/5/18

29/5/18

30/5/18

31/5/18

1/6/18

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine	Européenne	du	développement	durable / Menu BIO
	Concombre vinaigrette + gouda BIO Tomate vinaigrette + gouda BIO			Melon BIO Pastèque BIO
Sauté de veau sauce basquaise	Filet de lieu sauce citron	Roti de dinde au jus	Poêlée de haricots romanos et petits pois en sauce tomate	Bolognaise de bœuf
Haricots verts persillés	Carottes à la crème	Printanière de légumes (carottes, pomme de terre, haricot vert, petit pois, oignon) **	Riz BIO **	Spaghetti **
Yaourt nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et sucre		Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Emmental BIO Saint Paulin BIO	Camembert Coulommiers
Fruit de saison Fruit de saison	Gélatiné vanille Gélatiné caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	

**GOÛTER**

		Pain + pâte à tartiner		
		Lait nature		