

	SEMAINE DU 29 avril AU 03 mai	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai
Lundi	Radis Steak végétal Carottes BIO persillées P'tit cottentin Riz au lait nappé caramel (ind)	Macédoine BIO mayonnaise Cannelonis bolognaise** St Marcellin Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté d'agneau aux épices Tortis Fromage croclait Fruit BIO de saison
Mardi	Salade coleslaw Paupiette de veau forestière Bouloghour Petit suisse aromatisé BIO Compote de pommes (ind)	Concombre en salade Chipolata au jus* / de volaille Purée de 3 légumes Carré frais BIO Tarte au flan	Salade de riz Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Fromage blanc nature BIO Fruit de saison
Jeudi	Tomates BIO croc'sel Filet de poulet sauce basquaise Pommes vapeur Bûche du Pilat Fruit de saison	Salade BIO de saison Sauté de veau marengo Semoule Camembert Compote pommes framboises (ind)	Salade de tomates Jambon blanc * / Jambon de volaille Purée de pommes de terre BIO St Nectaire Compote pomme abricot (ind)
Vendredi	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Filet de poisson pané Epinards hachés et croûtons Yaourt nature BIO Fruit de saison	Crêpe au fromage Tortillas pomme de terre / oignons Ratatouille BIO Fromage les fripons Fruit de saison	Radis BIO beurre Aiguillettes de poulet aux petits pois et à la menthe Poêlée de légumes avec pois gourmands Boisson aromatisée à la fraise (briquette) Fraises (sous réserve)

La Princesse
au petit pois

	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin
Lundi	Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson meunière Julienne de légumes Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Salade de bouloghour Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts BIO persillés Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées au citron Raviolis épinards BIO sauce verte ** Edam Compote de pommes bananes (ind)
Mardi	Concombre en salade Sauté de porc sauce au paprika* / Sauté de volaille Macaronis Chanteneige Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Hachis parmentier du chef** Tomme de Savoie Pêches au sirop	Tomates BIO à l'échalote Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées aux oignons Saint Bricet Compote de pomme poires (ind)
Jeudi	Carottes râpées Quenelles en gratin Poêlée de courgettes BIO Emmental Gâteau de semoule nappé caramel (ind)	Ascension	
Vendredi	Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Muffin	Melon Pavé fromager Petits pois BIO Vache picon Mousse au chocolat (ind)	Concombre BIO à la menthe Moules sauce poulette Frites Yaourt nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de saison Sauté de veau au curry Semoule Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison

Menu
USA