



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien			
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Salade de pâtes au pesto & dés de mimolette	Velouté de légumes de saison	Carottes râpées vinaigrette & emmental	Céleri rémoulade
Sauce carbonara	Omelette à l'Emmental	Sauté de boeuf à la provençale	Poisson du jour MSC aux herbes fraîches
Coquillettes bio	Boullghour bio aux champignons	Panais braisé	Brocolis bio
Fruit de saison HVE	Pomme cuite caramélisée	Quatre quart au citron (recette du chef)	Tomme blanche
			Salade de fruits bio (pomme/banane à la

Repas Végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Pastèque	Salade de lentilles vinaigrette & dés de gouda	Tarte à la tomate & mozzarella	Salade verte bio au maïs, tomates
Pasta party au 3 fromages	Hachis parmentier du chef	Sauté de boeuf aux olives	Fish & chips
Salade verte	Salade verte	Duo de courgettes et aubergines	Petit suisse
Fromage blanc	Compote de fruits bio	Panna cotta au caramel beurre salé	Fraises au sucre
Poire au chocolat			

Repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Saucisson à l'ail	Chou rouge aux pommes sauce fromage blanc	Betteraves vinaigrette	Flan de légumes au fromage
Filet de dinde label rouge à l'estragon	Sauté de boeuf façon carbonade	Chili de légumes (Haricots rouges, carottes, maïs,	Poisson frais sauce pêcheur
Carottes bio	Frites	Tortis bio	Semoule bio
Mimolette		Fromage AOP	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Millet au lait	Île flottante au caramel	

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	Betteraves bio vinaigrette	Concombre bio à la bulgare	Salade de quinoa bio
	Cordon bleu	Rôti de boeuf sauce ketchup	Poêlée d'encornets MSC à la provençale
	Lentilles bio	Purée de carottes bio	Fondue de poireaux pommes de terre
	Gouda	Brownies (recette du chef)	Camembert
	Glace		Salade de fraise à la menthe

Repas végétarien		MENU STREET FOOD	
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Concombre au fromage blanc ciboulette	Rillettes de poisson MSC	Chips tortillas et sa sauce aux fines herbes	Tartine provençale
Tortillas au fromage	Sauté de veau marenco	Burritos du chef (boeuf, légumes)	Poisson MSC meunière du chef
Piperade	Haricots verts bio	Potatoes	Epinards bio à la crème
Yaourt bio aux fruits	Fromage IGP	Sunday vanille caramel	Petit moulé
	Pudding au chocolat (recette du chef)		Ananas frais

Repas Végétarien		Repas Amérique du sud	
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Salade de pommes de terre vinaigrette dés de fromages	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Ceviche de légumes
Filet de lieu MSC au citron	Steak haché sauce à l'échalote	Lasagnes de légumes bio (courgettes, aubergines)	Galinhada de poulet (gingembre lait de coco)
Courgettes bio	Frites	Salade verte	Riz et banane plantain
#REF!	Tomme noire	Fromage AOP	Duo mangue ananas et graines de chia
	Fromage blanc Stracciatella	Crumble d'abricot au muesli	

Repas Végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Radis beurre	Salade de concombre vinaigrette à la fête	Rosette et son cornichon	Mousse de champignons et son toast au chèvre
Saucisse de Toulouse	Bouchée à la reine végétarienne du chef	Mijoté de boeuf aux oignons	Filet de colin MSC gratiné à la bordelaise
Mogettes label rouges locales	Riz bio au mélange 5 céréales	Coeur de blé bio	Carottes bio façon vichy
Fromage AOP		Gouda	
Crumble de pomme HVE et rhubarbe	Crème aux oeufs du chef	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes du chef

Repas Végétarien			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Salade de tomates mozzarella	Rilette de thon et concombre	Pastèque	Flammekueche
Croque monsieur béchamel aux petits	Rôti de porc aux pruneaux	Sauce bolognaise	Poisson frais du jour
Salade verte	Haricots verts bio	Penne bio	Gratin de chou fleur pommes de terre bio
Glace	Fromage IGP	Fromage fondu	
	Biscuit roulé à la crème pâtissière	Smoothie de fruits bio	Fruit de saison HVE

Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Salade de pommes de terre	Carottes râpées au fromage blanc	FERIE	
Emincé de poulet BBC rôti au miel	Filet de colin à la tomate		
Courgettes bio poêlées au curcuma	Semoule bio aux petits légumes	PONT	
Brie			
Fruit de saison	Mousse au chocolat		

Repas Végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Salade de perles de pâtes aux poivrons	Concombre au fromage blanc et aux herbes	Mousse de foie et son cornichon	Céleri rémoulade au dés de fromages
Sauté de dinde colombo aux pommes fruits	Nuggets végétal	Mijoté de boeuf aux oignons	Moules marinières
Haricots beurre	Ratatouille bio	Semoule bio	Frites
Fromage AOP		Samos	
Fruit de saison HVE	Glace	Salade de fruits d'été bio au granola	Mousse au chocolat