

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Avril au 04 Mai Vacances zone B	Tomates vinaigrette	Fête du travail	Concombres vinaigrette Radis râpés	Pizza	Laitue Pamplemousse
	Bœuf au paprika Semoule		Escalope de poulet basquaise Pommes vapeurs	Moussaka	Tagliatelles au thon
	Fromage		Cantafrais Saint Nectaire Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Vache qui rit Mimolette	Lozère vache à la coupe Chantailou
	Laitage			Fruit de saison au choix	Liégeois vanille Liégeois chocolat
Du 07 au 11	Carottes râpées Courgettes râpées crues	Victoire 1945	Salade de maïs-tomates	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Salade de pois chiche au cumin
	Chipolatas Frite au four Chanteneige Saint Paulin Semoule au lait Riz au lait		Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Brie à la coupe Samos		Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Saint Môret
			Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix
Du 14 au 18	Salade de pois chiches	Cervelas	Tomates-mozzarella	Salade de pommes de terre à la macédoine*	Repas Afrique Pur jus d'ananas
	Raviolis à l'aubergines Munster à la coupe	Paté de campagne Rôti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Boursin	Laitue-mozzarella Bœuf aux olives Blé pilaf	Salade de penne aux crudités Poulet rôti Epinards à la crème Chantilly	Yassa de cœur de colin Riz long Yaourt sucré
	Fruit de saison	Mousse au citron Mousse au chocolat	Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Fraises	Gâteau congolais noix de coco
Du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Kiri	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantailou Gouda	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Edam Rondelé Flan au caramel Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Mélange fraîcheur et dés d'emmental Dahl de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
		Fruit de saison au choix	Compote de fruits au choix		
Du 28 Mai au 01 Juin	Salade de pâtes conchiglie Salade de blé Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la provençale Crème anglaise Crème renversée	Concombres vinaigrette Carottes rapées Blanquette de colin Riz de camargue Bleu à la coupe Cantafrais	Radis croq sel Melon Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Tartare Liégeois vanille Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Laitue Mélange Provençal Œuf dur Epianrd béchamel Saint morêt Brie Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
	Biscuit	Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mai,
les légumes et
fruits de saison
sont



La fraise



L'asperge



Le concombre

Nous découvrons



L'Afrique