

lundi 06 mai	martedì 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Betteraves bio au maïs à la vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette			
Tortis locaux bio	Omelette bio	Férié	Férié	Pont
à la bolognaise de thon	Pommes rosti			
Emmental râpé bio				
Pomme locale	Compote pomme cassis			

lundi 13 mai	martedì 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Concombre local à la crème	Tomates et vinaigrette aux fines herbes	Salade piémontaise	Radis et beurre 1/2 sel	Crêpe jambon emmental
Poisson pané MSC et son citron	Saucisse fumée	Tajine de dinde	Boulettes de soja sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles
Purée de courgette label CE2	Lentilles bio au jus	Légumes couscous	Haricots verts persillés label CE2	Carottes au beurre label CE2
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin				Tomme Blanche
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Crème dessert caramel	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel
La Grèce				

lundi 20 mai	martedì 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Concombre local et féta à la vinaigrette à l'huile d'olive	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto
	Gratin d'aubergines et pommes de terre	Haut de cuisse de poulet	Ravioli de légumes	Pizza du chef au poulet
	à la viande de boeuf façon moussaka	Courgettes persillées	Mimolette	Salade iceberg vinaigrette
	Semoule au lait (lait local)	Yaourt aux fruits	Compote	Fromage blanc sucré local de laiterie de Montoire
				Fraises locales

lundi 27 mai	martedì 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Duo tomates et thon vinaigrette	Taboulé à la semoule bio	Betteraves bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Salade verte locale et croûtons vinaigrette
Boulettes de porc sauce estragon	Sauté de dinde local façon kebab	Jambon grillé sauce tomate	Chili sin carne à la mexicaine	Tortis locales et bio
Petits pois label CE2	Ratatouille	Lentilles bio au jus	Riz bio créole	au saumon fumé
Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP			Brie
Yaourt aromatisé local vrac	Banane bio	Crème dessert caramel	Gâteau à la cannelle	Fraises locales

lundi 03 juin	martedì 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio vinaigrette	Duo de tomates et maïs vinaigrette	Salade de riz à l'espagnole (petits pois, chorizo, poivrons)	Concombre local vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Poisson pané 100 % filet MSC et citron	Rôti de dinde sauce orientale	Colin MSC sauce citron	Flan à la provençale du chef	Jambon blanc label Rouge
Purée de courgettes label CE2	Pommes noisette	Haricots verts bio à l'échalote	Salade verte locale vinaigrette	Coquillettes bio
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Edam bio	Mousse au chocolat	Fromage blanc local stracciatella	Abricots
Melon	Semoule au lait maison (lait bio)			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal



lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio Boulettes de volaille au paprika Carottes bio persillées Emmental bio Nectarine	Concombre local vinaigrette à la ciboulette Gratin de torsades bio piperade et mozzarella Tomme noire Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos	Salade Iceberg locale et vinaigrette Haché au veau sauce tomate Frites au four Banane bio	Carottes râpées bio vinaigrette Echine de porc 1/2 sel Purée de pommes de terre Camembert bio Melon local	Salade de perles tomates et maïs Filet de colin MSC sauce curry Epinards en branches à la crème label CE2 Fromage blanc sucré local
Los Angeles				
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Duo de cœur de palmier et maïs Roti de porc label rouge Haricots verts persillés bio Compote pomme poire	Tomates vinaigrette au Xérès Paëlla au poulet Yaourt nature sucré Pêche	Melon Jambon blanc Printanière de légumes Liégeois chocolat	Salade Iceberg locale et vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup Brownie	Salade de riz bio façon niçoise Flan à l'emmental Ratatouille Mimolette Banane bio
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Melon local Cordon bleu Purée de pommes de terre Camembert bio Crème dessert vanille du chef (au lait local)	Concombre local vinaigrette Rôti de boeuf bio froid Salade de pâtes bio locales méridionale Nectarine	Pastèque Chipolatas Chips Crème anglaise locale Gâteau au yaourt	Pâté de campagne label rouge et cornichon Colin label MSC sauce colombo Haricots beurre Pêche	Tomates vinaigrette Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat) Riz bio Tomme noire Compote pomme fraise
<i>Repas de fin d'année/pn</i>				
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé Arlequin Poisson pané 100 % filet MSC et son citron Haricots verts Bio persillés Nectarine	Salade verte locale et croûtons vinaigrette Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Accras de morue et ketchup Filet de colin MSC sauce crème Semoule Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Melon local Sauté de porc local au chorizo Petits pois bio Mimolette bio Flan nature du chef	Tomates cerise Roti de dinde et ketchup Chips Ptit Louis coque Abricots

Nous vous remercions de toutes vos commandes d'été !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

