

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Betteraves bio au maïs à la vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette		
Tortis locaux bio	Flan à l'emmental (oeuf label MEA)	Férié	Pont
à la bolognaise de thon	Pommes rosti		
Emmental râpé bio	Camembert bio		
Pomme locale	Compote pomme cassis		

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Concombre local à la crème	Tomates et vinaigrette aux fines herbes	Radis long et beurre 1/2 sel	Crêpe jambon emmental
Poisson pané MSC et son citron	Saucisse fumée	Boulettes de soja sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles
Purée de courgette label CE2	Lentilles bio au jus	Haricots verts persillés label CE2	Carottes au beurre label CE2
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Yaourt nature sucré bio	Saint Môret	Tomme Blanche
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel

### La Grèce

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Concombre local et féta à la vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto
	Gratin d'aubergines et pommes de terre à la viande de boeuf façon moussaka	Ravioli de légumes	Pizza du chef au poulet
	Biscuit	Mimolette	Salade iceberg vinaigrette
	Semoule au lait (lait local)	Compote	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire
			Fraises locales

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

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio vinaigrette	Duo de tomates et maïs vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Poisson pané 100 % filet MSC et citron	Rôti de dinde sauce orientale	Flan à la provençale du chef	Jambon blanc label Rouge
Purée de courgettes label CE2	Pommes noisette	Salade verte locale vinaigrette	Coquillettes bio
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Edam bio	Biscuit	Emmental râpé bio
Melon	Semoule au lait maison (lait bio)	Fromage blanc local stracciatella	Abricots

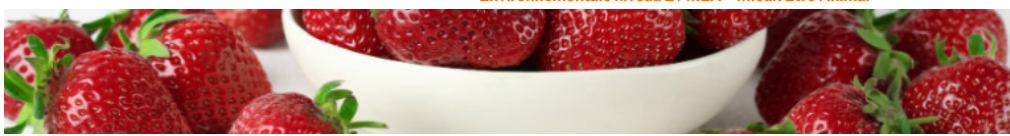
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**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

**Produit local**

**Produit bio**



lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> Boulettes de volaille au paprika  <b>Carottes bio persillées</b>  <b>Emmental bio</b> Nectarine	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>  <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b>  Tomme noire <b>Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Echine de porc 1/2 sel Purée de pommes de terre  <b>Camembert bio</b>  <b>Melon local</b>	Salade de perles tomates et maïs  <b>Filet de colin MSC sauce curry</b>  <b>Epinards hachés à la crème label CE2</b> Biscuit <b>Fromage blanc sucré local</b>

### Los Angeles

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de petits pois au dés de jambon  <b>Roti de porc label rouge</b>  <b>Haricots verts persillés bio</b>  Vache qui rit Compote pomme poire	Tomates vinaigrette au Xérès  Paëlla au poulet  Yaourt nature sucré Pêche	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>  <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup</b>  <b>Crème anglaise locale</b>  <b>Brownie</b>	<b>Salade de riz bio façon niçoise</b>  Flan à l'emmental Ratatouille Mimolette  <b>Banane bio</b>

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<b>Melon local</b>  Cordon bleu Purée de pommes de terre  <b>Camembert bio</b>  <b>Crème dessert vanille du chef (au lait local)</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>  <b>Rôti de boeuf bio froid</b> <b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b> Yaourt nature sucré Nectarine	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>  <b>Colin label MSC sauce colombo</b> Haricots beurre Petit cotentin Pêche	Tomates vinaigrette Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat)  <b>Riz bio</b> Tomme noire Compote pomme fraise

### Repas de fin d'année/pn

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé Arlequin  <b>Poisson pané 100 % filet MSC et son citron</b>  <b>Haricots verts Bio persillés</b> Brie Nectarine	<b>Salade verte locale et croûtons vinaigrette</b> Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates  <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Melon local</b>  <b>Sauté de porc local au chorizo</b>  <b>Petits pois bio</b> <b>Mimolette bio</b> Flan nature du chef	Tomates cerise  <b>Roti de dinde et ketchup</b>  Chips <b>Pâté Louis coque</b>  Abricots

### Nous vous remercions de toutes vos commandes

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit labellisé**

**Produit local**

**Produit bio**

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

