















Semaine n°18 du 1^{er} mai au 5 mai 2023

| | LUNDI 1 MAI | MARDI 2 MAI | JEUDI 4 MAI | VENDREDI 5 MAI | |
|--|-------------|--|---|--|-------------|
|  ENTRÉE | | Salade de riz au thon | Concombre vinaigrette  | Duo saucissons | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | Escalope de dinde sauce crème Haricots verts bio | Tortellinis sauce tomate |  Brandade de poissons | |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio |  | Crème dessert vanille | Fromage bio |
|  DESSERT | | Pomme banane | | Tarte à la rhubarbe maison | |






Semaine n°19 du 8 mai au 12 mai 2023

| | LUNDI 8 MAI | MARDI 9 MAI | JEUDI 11 MAI | VENDREDI 12 MAI | |
|--|-------------|----------------------------------|---|--|------------|
|  ENTRÉE | | Mousse de foie | Carottes râpées bio  | Salade emmental | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | Galette saucisse Salade verte | Gnocchis aux fromages |  Filet de saumon sauce aurore Gratin de légumes | |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio |  | Gâteau chocolat maison | Yaourt bio |
|  DESSERT | | Pastèque | | | |

Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n°20 du 15 mai au 19 mai 2023

| | LUNDI 15 MAI | MARDI 16 MAI | JEUDI 18 MAI | VENDREDI 19 MAI |
|--|----------------------|---|--------------|-----------------|
|  ENTRÉE | Sardines à la tomate | Salade Arlequin | | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pâtes à la carbonara | Haut de cuisse de poulet Haricots verts | | |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio | | |
|  DESSERT | Entremet vanille | Fraises bio  | | |








Semaine n°21 du 22 mai au 26 mai 2023

| | LUNDI 22 MAI | MARDI 23 MAI | JEUDI 25 MAI | VENDREDI 26 MAI |
|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
|  ENTRÉE | Duo saucissons | Betterave féta | Salade de blé composée | Melon bio |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tomate farcie Riz | Sauté de bœuf paprika Carottes bio | Croque-monsieur végan Salade verte |  Filet de colin Sauce Estragon Pommes de terre vapeur |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio | | Fromage bio |
|  DESSERT |  Fromage blanc bio et son coulis | Salade de fruits maison | Ile flottante maison | Nectarine bio  |






Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n°22 du 29 mai au 2 juin 2023

| | LUNDI 29 MAI | MARDI 30 MAI | JEUDI 1 JUIN | VENREDI 2 JUIN |
|--|--------------|---|---|--|
|  ENTRÉE | | Crêpe au fromage | Salade de pâtes  | Concombre bio |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | Paupiette de dinde Courgette bio | Tarte provençale maison Salade verte |  Filet de merlu meunière Boulgour |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio | | |
|  DESSERT | | Pomme bio  | Crème caramel beurre salé | Tarte aux pommes maison |

Semaine n°23 du 5 juin au 9 juin 2023

| | LUNDI 5 JUIN | MARDI 6 JUIN | JEUDI 8 JUIN | VENREDI 9 JUIN |
|--|--|--------------------------------------|--|---|
|  ENTRÉE | Salade de blé au thon | Salade de tomates bio | Melon bio | Oeuf macédoine |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Escalope de poulet Haricots verts bio | Saucisse Ecrasé de pomme de terre | Roulé de fromage Salade verte | Beignets de calamar sauce tartare Riz |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage bio | | Fromage | |
|  DESSERT | Compote bio | Mousse chocolat maison | Pomme Brugnon bio  | Flan maison |








Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n°24 du 12 juin au 16 juin 2023

| | LUNDI 12 JUIN | MARDI 13 JUIN | JEUDI 15 JUIN | VENDEDI 16 JUIN |
|--|---|--|---|--|
|  ENTRÉE | Betterave | Taboulé | Salade cœur de palmier  | Mousse de canard |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tajine de poulet Couscous | Escalope de dinde panée Haricots beurre | Chipolatas végétales Purée de carottes |  Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage bio | | | Fromage bio |
|  DESSERT | Pomme banane bio  | Eclair chocolat |  Yaourt bio coulis fraise | Riz au lait maison |

Semaine n°25 du 19 juin au 23 juin 2023

| | LUNDI 19 JUIN | MARDI 20 JUIN | JEUDI 22 JUIN | VENDEDI 23 JUIN |
|--|---|--|---|---|
|  ENTRÉE | Tomates | Salade emmental | Melon  | Concombre bio |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pâtes à la bolognaise | Rôti de porc sauce moutarde Brocolis bio | Boulettes végan Boullgur |  Filet de colin sauce crème Carottes bio |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage bio | | | Fromage |
|  DESSERT | Pêche bio  | Glace | Brownies maison | Semoule au lait maison |







Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n°26 du 26 juin au 30 juin 2023

| | LUNDI 26 JUIN | MARDI 27 JUIN | JEUDI 29 JUIN | VENREDI 30 JUIN |
|--|--|---|---|---|
|  ENTRÉE | Pâté de campagne | Salade de riz au thon | Betterave  | Carottes râpées bio |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Jambon grillé Petits pois bio | Rôti de dinde sauce curry Ratatouille | Lasagnes végan Salade verte |  Pâtes aux fruits de mer |
|  PRODUIT LAITIER | | Fromage bio | | Fromage bio |
|  DESSERT |  Yaourt bio framboise | Pêche bio  | Panacotta et son coulis | Salade de fruits maison |

Semaine n°27 du 3 juillet au 7 juillet 2023

| | LUNDI 3 JUILLET | MARDI 4 JUILLET | JEUDI 5 JUILLET | VENREDI 6 JUILLET |
|--|--|-----------------------|--|-----------------------------------|
|  ENTRÉE | Macédoine œuf dur | Gaspacho maison | Crudités  | Salade de tomates |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de bœuf sauce forestière Haricots verts bio | Paëlla maison | Hamburger végan Frites | Poisson pané Poêlée de légumes |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage bio | | | Fromage bio |
|  DESSERT | Pomme banane bio  | Crème catalane maison | Glace | Compote bio |

Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.