

## Menus du 29 Avril au 5 Juillet 2024

29-avr	30-avr	01-mai	02-mai	03-mai	06-mai	07-mai	08-mai	09-mai	10-mai	
Salade d'haricots rouges		FERIE		Carottes râpées BIO au citron	Betteraves BIO		FERIE	PONT		
Sauté de porc sauce coco	Dahl de lentilles corail et légumes		Poulet rôti au jus	Calamar à la romaine	Jambon braisé	Macaroni aux légumes provençaux et pois chiches				
Courgettes BIO			Pommes rissolées	Riz BIO	Purée					
Yaourt local	Mimolette		Camembert AOP	Yaourt nature	Yaourt BIO	St Nectaire AOP				
	Compote de fruits			Fruit BIO		Timbale glacée				
13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai	
Salade de lentilles BIO		Salade de tomates BIO	Chili con carne (Egréné de boeuf Label Rouge, haricots rouges, maïs, tomates, poivrons)		FERIE		Radis croq'sel		Tomate BIO vinaigrette	
Filet de poisson sauce du chef	Tarte aux légumes	Blanc de poulet à l'estragon		Colombo de poisson MSC			Rougail saucisse	Poisson pané MSC	Curry de lentilles corail	Poisson MSC sauce curry
Haricots verts BIO	Yaourt nature	Coquillettes BIO		Carottes BIO				Torti BIO	Mélange de légumes	Pommes rissolées
Yaourt local ferme	Comté AOP	Yaourt local ferme		Camembert AOP		Yaourt nature local		Brie de Meaux	Yaourt local	Comté AOP
	Clafoutis aux myrtilles		Brioche façon pain perdu				Fruit BIO		Crumble aux pommes BIO	
27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai	03-juin	04-juin	05-juin	06-juin	07-juin	
Saucisson de la Ferme	Concombres BIO bulgares			Salade de pâtes multicolores BIO			Taboulé oriental	Cake aux olives		
Cordon bleu à la volaille	Sauté de bœuf de la ferme	Emincé de porc	Couscous aux légumes et pois chiche	Colin MSC à la provençale	Pilon poulet Label rouge	Hachis végétal aux lentilles	Steak haché sauce andalouse	Sauté de porc de la Ferme	Torsades au thon listao	
Petits pois carottes BIO	Flageolets	Pommes de terre grenailles BIO		ratatouille BIO	Aubergines BIO grillées	Salade verte BIO	Carottes BIO	Courgettes BIO		
Yaourt local	Yaourt local	Beaufort AOP	Cantal AOP	Yaourt local	Bleu d'Auvergne AOP	Bûche de chèvre	Yaourt local	Yaourt local	Camembert AOP	
		Fruit BIO	Gâteau du chef		Gâteau roulé au chocolat du chef	Fruit BIO			Salade de fruits frais	
10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin	
		Salade chou rouge		Gâteau salé aux lardons	Courgettes râpées BIO		Salade de lentilles BIO		Concombres BIO vinaigrette	
Emincé de bœuf	Lasagnes de légumes et lentilles du chef	Saucisse	Paëlla	Cassolette de la mer	Spaghetti Carbonara	Sauté de volaille au basilic	Des de pâleron de bœuf à la sauce tomate	Gratin de tomates et riz	Brandade de morue	
Blé BIO		Purée de pommes de terre		Ratatouille du chef		Polenta	Ratatouille			
Tomme Grise	Gorgonzola AOP	Yaourt local	Comté AOP	Yaourt local	Yaourt local	Beaufort AOP	Yaourt local	Bûche de chèvre	Yaourt local	
Fruit BIO	Gâteau à l'abricot		Crème citron et biscuit			Pomme BIO rôtie		Fruit BIO		
24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin	01-juil	02-juil	03-juil	04-juil	05-juil	
	Radis		Salade de quinoa				Artichauts vinaigrette		Pastèque	
Colin à la sauce du chef	Falafels à la sauce tomate	Timbale de poisson	Sauté de bœuf de la Ferme	Wok de volaille	Emincé de porc aux sésames	Pizza aux fromages	Emincé de dinde	Colin MSC à l'oseille	Nuggets de volaille	
Pommes de terre	Semoule	Epinard	Tomate BIO provençale	Légumes de saison	Tagliatelles BIO	Mélange de légumes de saison	Riz BIO	Chou-fleur béchamel	Pommes rissolées	
Camembert AOP	Yaourt local	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt local	Carré de l'Est	Abondance AOP	Petit moulu calcium	Yaourt local	St Nectaire AOP	Yaourt local	
Fruit BIO		Tarte aux pommes Bio caramélisées		Carrot cake (carottes BIO)	Fruit BIO	Gâteau au chocolat		Moelleux aux fruits		