































































































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 26 avril au 30 avril	Céleri rémoulade Colin gratiné au fromage Purée de pommes de terre Fromage fondu Compote pommes fraises 	Salade de betteraves Pavé de merlu sauce provençale Riz  créole Edam Fruit de saison 	Carottes  râpées maison Bœuf sauté au jus <i>Sans viande : Colin mariné au thym</i> Haricots blancs à la tomate Montboissier Flan au chocolat	Concombre en salade Rôti de dinde aux champignons <i>sans viande : Œufs durs</i> Courgettes  aux herbes Yaourt nature  Eclair à la vanille	LE JOUR DU Végé Taboulé Quenelles  sauce hongroise Mélange de légumes et haricots plats Brie Fruit de saison 
Période du 3 mai au 7 mai	Salade de pommes de terre  à la parisienne Emincé de volaille  au jus <i>sans viande : Médaille de merlu sauce beurre blanc</i> Epinards hachés béchamel Carré de l'est Fruit de saison 	LE JOUR DU Végé Radis et beurre Pépinettes aux lentilles et champignons au curry Fromage fondu Liégeois à la vanille	Macédoine mayonnaise Steak haché à l'échalote <i>Sans viande : Nuggets de poisson</i> Pommes rissolées / Ketchup Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Carottes râpées  Couscous aux boulettes d'agneau et merguez <i>sans viande : Semoule façon couscous végétarien</i> Saint Paulin Fruit de saison 	Salade de tomates Colin mariné au citron Petits pois  saveur du midi Fromage blanc nature Moelleux au fromage blanc 
Période du 10 mai au 14 mai	Salade coleslaw  Lasagnes à la bolognaise <i>sans viande : Lasagnes au saumon</i> Fromage frais aux fruits Ananas au sirop	Salade de lentilles Sauté de porc sauce dijonnaise <i>sans porc et sans viande : Colin ail et fines herbes</i> Duo de haricots verts et haricots beurre Camembert Fruit de saison 	Concombre  en salade Steak haché de saumon au basilic Piperade et blé Saint Nectaire AOP Ile flottante	FERIE	ECOLES FERMEES
Période du 17 mai au 21 mai	Radis et beurre Filet de hoki sauce aurore Riz  pilaf Gouda Crème dessert au chocolat	Salade de blé  à la catalane Sauté de bœuf sauce crème <i>sans viande : Boulettes de soja tomate basilic</i> Carottes aux saveurs du soleil Pont l'évêque AOP Fruit de saison 	Roulade de volaille <i>Sans viande : Rillettes de la mer maison</i> Colin gratiné au fromage Macaronis  Saint Paulin Fruit de saison 	LE JOUR DU Végé JOURNEE MONDIALE DE L'ABEILLE Salade de tomates Pané mozzarella Courgettes  à la provençale Fromy Cake au miel 	CUISINE MAESTRO ! Hot dog (Porc) <i>sans porc et sans viande : Fish and chips</i> Pommes rissolées / Ketchup Yaourt nature  Donuts au sucre <i>Sirop de grenadine</i>
Période du 24 mai au 28 mai	FERIE	Salade de betteraves  Raviolis au saumon Brie Compote de pommes fraises 	Céleri rémoulade Boulettes de veau sauce basquaise <i>Sans viande : Pavé de merlu sauce ciboulette</i> Purée de pommes de terre  Fraidou Liégeois à la vanille	Salade de coquillettes  à la catalane Boulettes d'agneau au curry <i>sans viande : Steak de colin au curry</i> Petits pois Emmental Fruit de saison 	LE JOUR DU Végé Concombre en salade Croq veggie fromage Haricots verts  persillés Yaourt aromatisé  à l'abricot Cake framboise spéculos 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				
Période du 31 mai au 4 juin	Roulé au fromage Pilons de poulet rôti  <i>sans viande : Colin sauce méridionale</i> Courgettes  fraîches  persillées Fromage blanc nature Fruit de saison 	LE JOUR DU  MANGE AVEC TES DOIGTS ! Radis Nuggets de blé / Ketchup Pommes de terre campagnardes Petit Louis Fraises  et sucre	Salade de lentilles Omelette  Epinards hachés béchamel Faisselle  Fruit de saison 	Salade de tomates  Colin mariné au citron Torsades  Fromage fondu  Purée de pommes  	Salade verte chiffonade Bœuf  sauté au jus <i>sans viande : Quenelles natures sauce mornay</i> Ratatouille  et riz  Montboissier  Yaourt aromatisé  à la vanille 
Période du 7 juin au 11 juin	LE JOUR DU  Macédoine de légumes Boulettes de soja tomate basilic / Mayonnaise Coquillettes  Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison	Céleri rémoulade Hoki sauce lombarde Boulgour  Saint Paulin Compote pommes bananes 	Melon Carré de porc fumé au jus <i>sans porc et sans viande : Colin mariné au thym</i> Ratatouille Yaourt nature  Chou à la vanille	Taboulé Rôti de bœuf sauce mironton <i>sans viande : Galette Tex Mex</i> Brocolis à la béchamel Fromage frais sucré Fruit de saison 	Pastèque Escalope de poulet à la milanaise <i>sans viande : Calamars à la romaine</i> Carottes  persillées Camembert Cake au chocolat  Equitable 
	SEMAINE DE LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS				
Période du 14 juin au 18 juin	Courgettes râpées Sauté de porc à la crème <i>sans porc et sans viande : Merlu sauce crème</i> Pommes vapeur à la ciboulette Tomme blanche Crème dessert au caramel	LE JOUR DU  Melon vert Omelette  Comptée de tomate et penne Fromage frais aux fruits Fruit de saison 	Tarte chèvre tomate et basilic Rôti de dinde au jus <i>Sans viande : Filet de limande sauce aurore</i> Petits pois  à la lyonnaise Brie Fruit de saison 	Salade ronde sauce basilic  Colin mariné au thym Haricots plats Yaourt nature  Cake aux myrtilles 	Salade grecque Rôti de veau aux champignons <i>sans viande : Riz à l'andalouse bio</i> Riz  créole Fromage fondu Purée de pommes rhubarbe 
Période du 21 juin au 25 juin	LE JOUR DU  Salade verte  Tortellini Tricolore Ricotta Spinaci à la tomate Faisselle  Poires au sirop	Salade gourmande Bœuf sauté sauce diable <i>sans viande : Pavé de merlu sauce provençale</i> Petits pois braisés Saint Nectaire AOP Fruit de saison 	Salade de boulgour à l'orientale Boulettes de veau sauce blanquette <i>Sans viande : Escalope de blé panée</i> Carottes rondelles à la béchamel Mimolette Fruit de saison 	MENU AMERICAIN Salade coleslaw Cheese burger / Ketchup <i>sans viande : Fish burger</i> Pommes rissolées Façon Brownie  & Crème anglaise	Salade de betteraves Filet de limande sauce colombo Courgette et blé  Carré de l'est Fruit de saison 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Période du 28 juin au 2 juillet	<p>Radis et beurre Merlu sauce aurore Gratin de piperade Bûchette mi-chèvre Compote de pommes</p>	<p>Rillettes de la mer maison Sauté de dinde  au curry <i>sans viande : Steak haché de saumon sauce curry</i> Riz  safrané Tomme blanche Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomates  Boulettes d'agneau sauce andalouse <i>Sans viande : Semoule aux légumes braisés bio</i> Semoule  Saint Paulin Fromage blanc nature & sauce fraise</p>	<p>LE JOUR DU  Crêpe au fromage Œufs durs  nature Epinards à la béchamel Montboissier Fruit de saison </p>	<p>Pastèque Pané de blé fromage et épinard Haricots verts Yaourt nature  Pavé au cacao</p>
Période du 5 juillet au 6 juillet	<p>Salade de pommes de terre  à la parisienne Paupiette de veau sauce chasseur <i>sans viande : Colin gratiné au fromage</i> Courgettes  persillées Gouda Crème dessert au chocolat</p>	<p>VIVE LES VACANCES ! Pizza au fromage Chips Yaourt à boire Abricots  Madeleine</p>	VACANCES	VACANCES	VACANCES