







Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates et mozzarella*	Céleri râpé bulgare	Salade de maïs au thon	Œuf mayonnaise	Menu BIO Chou-fleur Mimosa 
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Hachis parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i> <i>Poêlée du chef</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i> <i>Ratatouille aux pommes de terre</i>	<i>Sauté de porc au curry</i>  <i>S/porc : Escalope de volaille au curry</i>  <i>Haricots verts</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Mi-chèvre	Kiri	Emmental	Camembert 
DESSERT	 Pomme*	Liégeois	Gâteau au chocolat 	 Fraises Chantilly	 Crème dessert vanille
LE GOÛTER	Marbré (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 crème vanille	Petits écoliers (Maternelles 2, Élémentaires 4) 1 compote	Pain + confiture de framboise 1 verre de lait	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 fromage blanc 1 verre de jus d'ananas	Pain de mie (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) + chocolat 1 banane

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Semaine du 21 au 25 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pâté de campagne, cornichons  S/porc : Surimi	 Carottes râpées*	Surimi et macédoine	 Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	FÉRIÉ	<i>Escalope de volaille sauce Suprême</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Hoki sauce à la tomate</i> <i>Boulgour</i>	<i>Cuisse de poulet aux pêches</i> <i>Purée de légumes</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Gratin Breton</i>
PRODUIT LAITIER		Chantailou ail et fines herbes	Samos	Edam	Petit suisse
DESSERT		Yaourt velouté aux fruits	Compote et gâteaux secs	Entremets au chocolat 	Banane
LE GOÛTER		Pain + beurre 1 compote	2 BN chocolat 1 fromage blanc 1 verre de jus multifruits	Madeleine (Maternelles 1, Élémentaires 2) Eau + sirop 1 yaourt	Pain au lait + barre de chocolat 1 pomme

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 28 mai au 1er juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Concombre vinaigrette*	Salade de blé	☀ Salade* aux fromages de Hollande	☀ Duo de melon et pastèque*	☀ Tomates vinaigrette*
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Jambalaya</i> 🐷 S/porc : <i>Jambalaya de volaille</i>	<i>Filet de poisson pané</i> <i>Gratin de courgettes</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Brochette</i>  <i>Frites</i>	<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Riz, Ratatouille</i>
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Petit suisse	Tomme grise	Rondelé nature	Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	☀ Fraises* au sucre	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Glace	Gâteau au yaourt 🍰
LE GOÛTER	2 petits beurre 1 yaourt 1 verre de jus multifruits	Pain + camembert 1 compote	Gaufre 1 pomme	2 palets bretons 1 compote de fruits 1 verre de lait	Pain de mie + chocolat (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2) 1 banane

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

☀ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Semaine du 04 au 08 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Œuf mayonnaise	☀️ Radis*, carottes et pommes	☀️ Melon*	Riz au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Sauté de veau aux olives</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Emincé de dinde à la crème</i> <i>Purée</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule et légumes tajine</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> 🐷 <i>S/porc : Emincé de volaille à la moutarde</i> <i>Pommes de terre rôties</i>	<i>Dos de colin rôti</i> <i>☀️ Carottes au jus</i>
PRODUIT LAITIER	Mi-chèvre	Camembert au lait cru	Edam	Emmental	Samos
DESSERT	Velouté aux fruits	☀️ Pastèque*	Mousse au citron 🍰	Compote et gâteaux secs	Gâteau aux pommes 🍰
LE GOÛTER	Pain + chocolat 1 compote	Quatre-quart (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 fromage blanc	Petits écoliers (Maternelles 2, Élémentaires 4) 1 yaourt nature	1 croissant 1 verre de jus de fruits	Pain de mie (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) + fromage 1 arlequin de fruits

 Fabrication maison

 Producteurs locaux





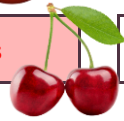
 Plats contenant du porc

 Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Carottes* râpées au maïs	☀ Menu ROUGE ☀ Tomate vinaigrette 	☀ Betteraves vinaigrette	☀ Duo de melon et pastèque*	Rillettes de thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Chili con carne</i>  <i>Riz à la tomate</i>	<i>Rougail de saucisses</i> 🐷 <i>S/porc : Rougail de saucisses de volaille</i> <i>Boullgour</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Saumon sauce à l'aneth</i> <i>Épinards à la béchamel et pommes de terre</i>
PRODUIT LAITIER	Rondelé aux noix	Babybel 	Emmental	Mimolette	Tartare
DESSERT	☀ Abricots*	☀ Fraises ou Cerises  	Liégeois	Salade de fruits 🍷	Clafoutis aux mirabelles 🍷
LE GOÛTER	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 crème chocolat	Pain + confiture groseille 1 compote	Galettes bretonnes (Maternelles 2, Élémentaires 4) 1 fromage blanc	1 pain au chocolat 1 verre de jus de fruits	Cake aux pépites (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 nectarine

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

☀ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Concombre* vinaigrette	Sardines et beurre	Salade de blé	Menu BIO Macédoine de légumes	Piémontaise 🐷 S/porc : Piémontaise aux dés de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	Jambon grill sauce 🐷 Charcutière S/porc : Jambon de volaille Lentilles au jus	Poisson pané au citron Poêlée du chef	Escalope de volaille marinée Jeunes carottes	Boulettes de bœuf Riz à la tomate	Sauté de dinde Gratin de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Mi-chèvre	Vache qui Rit	Edam	Emmental
DESSERT	☀ Nectarine*	☀ Crumble de pommes et rhubarbe	Flan nappé	Compote, gâteau sec	Far Breton
LE GOÛTER	Pain au lait 1 compote	Pain + beurre 1 verre de jus de fruits	Pain + pâte à tartiner 1 banane	Fourré chocolat (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 verre de lait	Pain de mie (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2) + fromage 1 pêche

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	* Concombre* vinaigrette	* Radis* et beurre	* Tomates* au maïs	* Duo de melon et pastèque* à la menthe
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Courgettes persillées</i>	<i>Tagliatelles au saumon (emmental râpé)</i>	<i>Poulet froid mayonnaise</i> <i>Chips</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>S/porc : Emincé de volaille au miel</i> <i>Riz cantonnais</i> <i>S/porc : Riz cantonnais sans jambon</i>	<i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte*</i>
PRODUIT LAITIER	Chantailou ail et fines herbes	Rondelé	Gouda	Samos	Bûche mi-chèvre
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	* Pêche*	Liégeois au chocolat	Crème brûlée	Compote et gâteaux secs
LE GOÛTER	Pain + confiture 1 banane	Galettes bretonnes (Maternelles 2, Élémentaires 4) 1 crème vanille	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) 1 nectarine	1 pain au chocolat 1 verre de lait	1 Madeleine (Maternelles 1, Élémentaires 2) 1 velouté aux fruits

Fabrication maison

Producteurs locaux

Plats contenant du porc

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 02 au 06 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	☀️ Pastèque	☀️ Carottes râpées*	☀️ Salade verte à l'emmental	☀️ Cubes de melon* Élémentaires : Pique-Nique
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Pilon de poulet froid</i> <i>Salade façon piémontaise (sans jambon)</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Épinards à la béchamel</i>	<i>Pâtes carbonara</i> 🐷 <i>S/porc : Carbonara à la volaille</i>	<i>Fish and chips</i> 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Mi-chèvre	Petit Louis	Tomme grise	Babybel
DESSERT	☀️ Nectarine*	Velouté aux fruits	Gâteau au chocolat 🍰	☀️ Salade de fruits frais 🍰	Yop aromatisé
LE GOÛTER	Pain + beurre 1 yaourt	Pain + confiture de myrtilles 1 banane	1 beignet 1 verre de lait	Pain de mie (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) + chocolat 1 petit suisse	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches) Abricots

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

☀️ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.