

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Salade de céleri branche aux pommes	Salade de tomates	Terrine de poisson	Radis beurre	Salade de pâtes bio au basilic
Pâtes à la carbonara	Goulash de bœuf local	Steak haché à l'échalote	Escalope de dinde à la mexicaine	Dos de colin à l'aneth
Fleur de lait nature	Frites fraîches locales	Haricots beurre / semoule	Haricots rouges & riz	Gratin de brocolis
Yaourt nature sucré	Emmental	Cantadou	Tomme blanche	Kiri
	Entremets vanille	Orange en quartier	Pêche au sirop	Gaufre à la chantilly

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Quiche lorraine maison	Concombres locaux vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Muffin basque maison au coulis de poivron	Chou-fleur bio vinaigrette
Bœuf local en bourguignon	Tajine de dinde locale aux pêches	Sauté de porc local à l'ancienne	Poisson frais du marché à la ciboulette	Hachis parmentier maison
Pâtes / carottes fraîches locales	Brocolis / semoule	Petits pois	Haricots beurre / riz	Salade verte
Saint Nectaire	Emmental	Samos	Mimolette	Petit moulé nature
Pomme en quartier locale	Crème pâtissière au chocolat	Mini beignet	Fraises à la chantilly	Poire pochée

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Lundi de Pentecôte	Betteraves rouges mimosa	Salade au surimi	Salade coleslaw locale	Flammekueche maison
	Saucisse de Toulouse aux petits oignons	Paleron local à la tomate	Boulettes d'agneau à l'orientale	Aiguillettes de poulet local à la crème
	Carottes locales / riz	Lentilles aux herbes	Légumes du soleil / semoule bio	Haricots verts / macaronis
	Coulommiers	Carré frais	Edam	Boursin
	Ananas frais	Entremets au chocolat	Glace à la vanille	Pomme en quartier

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Terrine de légumes mayonnaise	Repas américain	Taboulé au citron	Tomates à la mozzarella	Salade coleslaw
Dos de colin à la crème	Hamburger maison	Aiguillettes de poulet local à la tomate	Carbassade flamande locale	Blanquette de porc à l'ananas
Duo de courgettes / riz	Frites fraîches locales	Poêlée campagnarde	Carottes fraîches bio / pâtes	Lentilles
Camembert	Boursin	Kiri	Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Nectarine	Sundae	Crème dessert à la vanille	Muffin	Pastèque

**du 28 mai au 1er juin : Semaine découverte des céréales**

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Concombre local au maïs vinaigrette	Tarte de polenta à la provençale	Céleri rémoulade locale	Saucisson à l'ail	Salade de haricots verts
Spaghettis à la bolognaise	Escalope de porc local sauce charcutière	Pilons de poulet local aux herbes	Poisson frais du marché à l'aneth	Estouffade de bœuf local aux petits légumes
Petit cotentin	Chou-fleur gratiné	Petits pois	Courgettes fraîches / riz	Brunoise / purée locale
Yaourt aromatisé	Brie bio	Kiri	Emmental	Tomme blanche
	Melon	Riz au lait	F.blanc fermier au muesli	Pain perdu aux céréales

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Concombres locaux vinaigrette	Repas bio	Salade niçoise	Animation	Rillettes
Escalope de volaille sauce forestière	Carottes râpées bio vinaigrette	Paupiette de veau aux olives	Pique-nique	Poisson frais du marché au citron
Pommes sautées	Pâtes bio à la bolognaise (bœuf bio)	Julienne de légumes / semoule		Purée fraîche / carottes locales au cumin
Chanteneige	Verre de lait bio	Cantadou		Mimolette
Fraises à la chantilly	Pomme bio	Entremets		Melon

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Salade de tomates locales	Repas végétarien	Radis (local) beurre	Carottes locales râpées à l'orange	Macédoine de légumes mayonnaise
Escalope de volaille à la crème	Tortillas végétarienne du chef	Boulettes de bœuf à la tomate	Rôti de porc local aux champignons	Filet de saumon à l'oseille
Brunoise de légumes / semoule	Chili sin carne	Piperade / coquillettes	Frites fraîches locales	Cœur de blé / épinards
Coulommiers	Chèvre	Petit suisse	Cantadou	Verre de lait bio
Mousse coco	Pastèque	Salade de fruits	Yaourt fermier	Tarte poire-chocolat maison

lundi 02 juil	mardi 03 juil	mercredi 04 juil	jeudi 05 juil	vendredi 06 juil
Radis (local) beurre	Pastèque	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef
Omelette au fromage	Dos de colin sauce safranée			
Potatoes	Riz / épinards à la crème			
Yaourt nature	Camembert			
Nectarine	Crème aux œufs chocolatée maison			