













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette	Tartinade de légumes et fromage frais	Salade de lentilles à l'échalote	Salade iceberg à la vinaigrette
Pomelos		Taboulé	Concombres à la vinaigrette
 Sauté de bœuf au jus	 Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	 Œuf dur sauce aurore	 Cubes de poisson blanc sauce crème
<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>		
Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	 Riz créole BIO
 Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	 Brie BIO	 Fromage blanc BIO	Fromage frais Fraidou
	Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Gâteau Basque	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat
Tarte au flan	au choix	au choix	Lacté saveur vanille nappé au caramel


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade de risetti au pistou	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
 Colin d'Alaska sauce bouillabaisse	Boulgour en salade		
	 Nuggets de blé		
	 Ratatouille BIO		
Pommes de terre persillées	Coulommiers		
Fromage frais Cantafrais	Camembert		
Fromage frais Petit Cotentin	Fruit de saison		
Cocktail de fruits au sirop léger	au choix		

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Rillettes de sardines	Salade coleslaw
Légumes achards	Pomelos		Salade verte à la vinaigrette
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Sauté de dinde au jus	 Bœuf braisé	 Merlu sauce persane
/	<i>SV : Omelette nature</i>	<i>SV : Bolognaise végétale</i>	
	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	 Courgettes BIO
Fromage blanc	Fromage frais Saint Môtret	 Carré BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Yaourt nature	Fromage frais Petit Moulé	Pont l'Evêque AOP 	
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Beignet fourré à la pomme
au choix		au choix	Beignet fourré à la framboise










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI TAHITI
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p>Salade soissonnaise</p>	<p>Cervelas et cornichon</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p>
	<p>Salade de blé méditerranéenne</p>	<p><i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i></p>	<p>Œuf dur à la mayonnaise</p>
	<p> Quenelles au coulis de légumes</p>	<p> Cubes de poisson blanc sauce paprika</p>	<p> Rôti de porc sauce aigre douce</p>
	<p>Carottes</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	<p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Brie</p>	<p><i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage blanc</p>
	<p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé sauce cocktail	Salade verte à la vinaigrette	 Concombres BIO à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Melon	Boulgour en salade
 Sauté de bœuf sauce curry	 Colin d'Alaska pané	 Dahl de lentilles	 Aiguillettes de poulet sauce provençale
 <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>			<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>
 Petits pois BIO	Pommes de terre rösti aux légumes	Riz créole	 Brocolis BIO persillés
Fromage fondu Vache Picon	 Saint Paulin BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Mélusin
Fromage frais Rondelé nature	Saint Nectaire AOP 		Fourme d'Ambert AOP 
Tarte au citron	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Compote pomme-pêche	Fruit de saison
Tarte aux pommes Normande	Lacté saveur chocolat		au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	 Taboulé BIO (semoule BIO)	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Salade de blé sauce bulgare
Radis beurre	Salade de riz niçois	Pastèque	Salade soissonnaise
 Merlu sauce basilic	Haché de veau au jus	 Sauté de bœuf aux oignons	 Omelette nature
 Macaroni BIO	<i>SV : Nuggets de blé</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce barbecue</i>	 Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Carré frais	Edam	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc
Fromage fondu Samos	Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature
Cubes de pêches au sirop léger	Fruit de saison	Tarte flan abricot	Fruit de saison
Cocktail de fruits au sirop léger	au choix	Tarte au chocolat	au choix












LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	Tartinade de betteraves, pois chiches et fromage frais	Salade de riz arlequin
Salade de lentilles à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette		Boulgour en salade
 Haut de cuisse de poulet rôti	 Colin d'Alaska sauce catalane	 Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	 Sauté de porc au jus
<i>SV : Quenelles sauce tomate</i>			<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>
 Ratatouille BIO	 Blé BIO tendre	Salade verte à la vinaigrette	 Petits pois BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Mimolette
Fromage blanc	Fromage frais Petit Cotentin		Cantal AOP
Fruit de saison au choix	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Purée de pommes individuelle	Fruit de saison au choix






LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Radis beurre   Estouffade de bœuf sauce niçoise  <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>  Polenta crémeuse  Fromage frais Fraidou  Fromage frais Petit Moulé  Purée pomme-fraise	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes  Salade de haricots rouges et maïs   Hachis végétarien de légumes (plat complet)  /  Coulommiers  Fourme d'Ambert AOP   Fruit de saison  au choix	Salade iceberg à la vinaigrette    Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)    Riz BIO  Emmental  Montcadi croûte noire  Lacté saveur vanille nappé au caramel  Lacté saveur chocolat	Salade de tomates à la vinaigrette balsamique  Melon   Sauté de dinde sauce paprika  <i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>   Courgettes BIO   Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras  Donuts glaçage cacao  Brownie





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES : LA CRETE
Salade de blé méditerranéenne	Pastèque	Légumes achards	Salade crétoise (tomate, concombre, poivron et fromage de brebis)
Boulgour en salade	Salade verte à la vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	
 Colin d'Alaska sauce citron	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Raviolis au saumon (plat complet)	 Moussaka végétarienne (plat complet)
	<i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>		
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées	/	/
Mélusin	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Saint Paulin	 Fromage blanc BIO
Pont l'Evêque AOP 		Bleu d'Auvergne AOP 	
Fruit de saison au choix	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO au choix	Gâteau au yaourt et à l'orange



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	Melon  Quenelles sauce aurore	Concombres à la vinaigrette	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
Edam	Fromage fondu Vache Picon	Petit fromage frais aromatisé	Camembert portion
Saint Nectaire AOP 	Fromage frais Rondelé nature		 Fruit de saison BIO et madeleine
Fruit de saison au choix	Eclair saveur chocolat Eclair saveur vanille	Compote fruits de saison	