



Lundi 06/05/24	Mardi 07/05/24	Mercredi 08/05/24	Jeudi 09/05/24	Vendredi 10/05/24
Betteraves vinaigrette Raviolis + emmental râpé Yaourt aux fruits	Pizza mozzarella Haricots verts BIO AB Bonbel <u>Salade de fruits</u>	FÉRIÉ 	FÉRIÉ	PONT
Lundi 13/05/24 <u>Endives en salade</u> Crêpe au fromage Ratatouille maison Camembert <u>Fruit de saison</u>	Mardi 14/05/24 <u>Salade de tomates</u> Boulettes de bœuf sauce moutarde Pennes BIO Edam Glace	Mercredi 15/05/24 Ragout de lentilles Carottes sautées Petit suisse <u>Fruit de saison</u>	Jeudi 16/05/24 <u>Bouillabaisse de colin</u> + rouille Pommes Vapeur Emmental BIO <u>Fruit de saison</u>	Vendredi 17/05/24 <u>Céleri rémoulade</u> Rôti de veau Petits pois BIO Yaourt citron BIO Tarte aux pommes
Lundi 20/05/24 FÉRIÉ	Mardi 21/05/24 Salade mexicaine Cuisse de poulet Gratin d'épinards au kiri Yaourt sucré <u>Fruit de saison</u>	Mercredi 22/05/24 <u>Salade verte</u> BIO Saumon sauce oseille Quinoa Saint Nectaire AOP Compote	Jeudi 23/05/24 Olympiades Jeux d'Athènes (<u>salade grecque</u>) La Marseillaise (Daube provençale) Médailles d'or (Röstis) Flamme olympique (cône de glace)	Vendredi 24/05/24 Tourtons Omelette BIO Courgettes sautées Saint Paulin <u>Fruit de saison</u>
Lundi 27/05/24 Coquillettes BIO au jambon mixé Fromage blanc vanille <u>Fruit de saison</u>	Mardi 28/05/24 Menus des Minors <u>Concombre, tomate</u> <u>et pamplemousse</u> Hachis Parmentier Yaourt à boire vanille <u>Fraises</u> 	Mercredi 29/05/24 <u>Crudités à croquer</u> et Saint Môret Bœuf carottes BIO Profiteroles	Jeudi 30/05/24 <u>Endives en salade</u> Blanquette de légumes Riz Pavé d'affinois Ile flottante	Vendredi 31/05/24 Taboulé <u>Colin aux amandes</u> Brocolis sautés BIO Ptit Louis <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques