



LUNDI 6-mai	MARDI 7-mai	MERCREDI 8-mai	JEUDI 9-mai	VENDREDI 10-mai
<p>Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)</p> <p>Céleri vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet à la catalane (tomate, oignons, ail)</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fromage bûchette Fruit Fruit BIO</p>	<p>Tomates et concombres en dés</p> <p>Pomme de terre en salade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce curry <i>Accras de morue sauce aioli</i></p> <p>Semoule</p> <p>Camembert Crème dessert praliné Flan nappé caramel</p>		<p>Pâté de campagne* (Chou-fleur sauce moutarde)</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre Gouda Fruit Fruit</p> <p>CONTES DE PERRAULT</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce à l'oseille</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Petit moulé nature Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé</p>
LUNDI 13-mai	MARDI 14-mai	MERCREDI 15-mai	JEUDI 16-mai	VENDREDI 17-mai
<p>Pastèque</p> <p>Tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg* <i>Colin meunière</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé nature Géliblé chocolat Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Salade de pomme de terre, maïs, concombre Betteraves</p> <p>Paupiette de veau ail et fines herbes</p> <p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p>Courgettes à la tomate et pommes vapeur Yaourt sucré Fruit Fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Jambonneau sauce tartare* <i>Tarte au fromage</i></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage bûchette Pomme Fruit</p>	<p>Régal du chat botté (fillettes de thon maison)</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Galette du Petit Chaperon rouge (croustade poireaux/ poulet) <i>Feuilleté chèvre</i></p> <p>Poêlée de légumes aux champignons maison Camembert Cake d'amour de Peau d'Ane (Brownie fabrication locale)</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade de pâtes multicolores Marmite de poisson à la catalane</p> <p>Semoule</p> <p>Carré de l'Est Compote de pomme Cocktail de fruits</p>
LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai
<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier (plat complet) <i>Œufs durs sauce crème</i></p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aux fruits Fromage blanc sucré</p>	<p>Terrine de campagne* (Taboulé oriental)</p> <p>Cœur de colin crème de poivrons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel Yaourt sucré</p>	<p>Salade Andalouse (haricots verts, tomate, poivrons, maïs)</p> <p>Pâté de tête à l'échalote*</p> <p>Paupiette de veau sauce balsamique <i>Colin meunière</i></p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Taboulé de blé (blé, concombres, poivrons, pois chiches)</p> <p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Bâtonnière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Gâteau au yaourt maison</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Chou-fleur au jambon* (plat complet) <i>Poisson pané + chou-fleur et pommes vapeur</i></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai
<p>Radis</p> <p>Bœuf Marengo <i>Omelette au fromage</i></p> <p>Potatoes (pommes quartiers avec peau)</p> <p>Neuchâtel AOP Nectarine Fruit</p>	<p>JETER MOINS MANGER MIEUX</p> <p>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy</p>	<p>Saucisson à l'ail fumé* (Concombre vinaigrette)</p> <p>Boulettes d'agneau à la coriandre <i>Feuilleté au chèvre</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau maison au chocolat</p>		

* Plat contenant du porc

Nouveauté

Les légumes et fruits crus

Cuisiné maison

Les produits laitiers

Les produits laitiers

provenance locale

Les féculents

Les légumes et fruits crus

viande française

Les viandes, poissons, et œufs

Légume frais

Produit issu de l'agriculture biologique