



	LUNDI	MARDI <i>1er MAI</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte / Concombre		Pizza / Crêpe au fromage	Tomate / Radis beurre	Salade coleslaw / Salade fantaisie
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***		Paupiette de veau marengo Carottes en dés	Omelette Pommes de terre rissolées	Jambon blanc Coquillettes + Râpé
	Vache qui rit / Saint Paulin		Rondelé nature / Petit fromage frais	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Edam / Gouda
	Compote pomme fraise / Compote pomme ananas		Banane* / Pomme*	Kiwi* / Poire*	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

P.A. n°2



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

	LUNDI	MARDI <i>8 MAI</i>	MERCREDI	JEUDI <i>ASCENSION</i>	VENDREDI
	Salade de pommes de terre échalote / Salade de lentilles		Macédoine de légumes mayonnaise / Céleri rémoulade		Pizza
	Croq'végétarien fromage épinards (A) Pêlé mêle provençal		Raviolis de volaille (Plat complet) ***		Filet de colin pané citron Haricots verts
	Mimolette / Emmental		Fondus président / Fromage frais au sel de guérande		Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits
	Pomme* / Kiwi* (L)		Liégeois vanille / Liégeois café		Poire* / Banane*

P.A. n°3



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade coleslaw : carottes, chou blanc / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisins sec

Plat avec protéines d'origine végétale (A)

MIKI EN ANGLETERRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Betteraves vinaigrette / Chou fleur vinaigrette	Salade de riz BIO	Pâtes au basilic / Salade western	<p>ANNULATIONS RÉSILIÉES 2017-2018 Manger, bouger, voyager!</p>	Salade verte / Tomate
	Boulettes de bœuf à l'orientale	Emincé de poulet BIO basquaise	Steak haché de veau		Saucisse de Toulouse L
	Semoule	Purée de carottes BIO	Ratatouille		Lentilles
	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Emmental BIO	Fraidou / Vache qui rit		Gouda / Tomme noire
	Pomme* / Kiwi* L	Purée de pomme banane BIO	Fraises* (sous réserve)		Poire* / Kiwi* L

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Macédoine de légumes mayonnaise / Salade coleslaw	Radis beurre / Carottes à râper	Tomate vinaigrette / Salade verte	Salade américaine / Salade de blé exotique
		Filet de colin sauce provençale	Emincé de dinde au jus	Chili con carne RAV (Plat complet)	Colombo de porc L
		Pâtes papillons + râpé	Purée de courgettes	***	Carottes
		Rondelé nature / Petit fromage frais	Edam / Tomme noire	Camembert / Saint Paulin	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits
		Compote de pommes / Compote de pomme L sis	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Poire / Pomme	Fraises* (sous réserve)

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade western : haricots rois, maïs, poivron rouge, persil / Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade de blé exotique : blé, ananas, tomate, maïs, persil

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre / Salade verte aux croûtons	Taboulé / Salade incas	Mortadelle / Œuf dur mayonnaise	Salade de carottes / Macédoine mayonnaise	Tomate / Salade fantaisie
	Hachis parmentier RAV (Plat complet) ***	Cordon bleu de volaille Petits-pois	Filet de colin sauce basilic Haricots beurre	Rôti de porc Courgettes béchamel	Filet de colin sauce catalane Boulgour
	Brie / Vache qui rit	Mimolette / Gouda	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Fondu président / Fraidou
	Flan chocolat / Flan nappé caramel	Pomme* / Abricots	Banane* / Pêche*	Tarte griottine / Tarte abricotine	Compote pomme cassis / Compote pomme fraise

P.A. n°1

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte / Radis beurre	Salade de blé fantaisie / Salade pastourelle	Chou-fleur vinaigrette / Betteraves vinaigrette	Surimi	Melon
Plat principal	Rougail de saucisse	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)
Accompagnement	Riz créole	Pêlé mêlé provençal	***	Purée de brocolis	***
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Camembert	Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	Emmental / Mimolette	Coulommiers / Saint Paulin	Cotentin / Petit fromage frais
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Pomme* / Nectarine*	Abricots* / Banane*	Pêche* / Abricots*	Mousse au chocolat au lait / Liégeois café

P.A. n°2

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade incas : riz, carotte, maïs /
Salade coleslaw : carottes, chou blanc /
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs /
Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron vert /
Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

Vous repérez grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge



Viande de Bœuf Race à Viande



En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Concombre / Tomate	Salade provençale / Salade de lentilles	Salade de riz vinaigrette / Pâtes au basilic	<p>ANNÉES RÉSIDANT 2017-2018 Manger, bouger, voyager!</p>	Pizza
	Sauté de porc au romarin L Purée de pommes de terre	Nugget's de blé A Epinards béchamel	Filet de colin sauce provençale Haricots verts persillés		Rôti de dinde
	Vache qui rit / Fondu président	Tomme noire / Gouda	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits		Brie / Edam
	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Nectarine* / Abricots	Purée de fruits maison M		Banane* / Pêche*

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise / Salade augustin	Tomate / Salade bicolore	Salade de pâtes tricolore / Semoule fantaisie	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Sauté de bœuf aux poivrons RAV L Pâtes papillons + râpé	Rôti de porc L Lentilles	Pizza royale Salade verte	Cordon bleu Haricots beurre à la tomate	Filet de colin sauce crevettes Semoule
	Yaourt aromatisé / Yaourt aux fruits	Fondu président / Rondelé nature	Bûchette mi-chèvre / Brie	Riz au lait maison M	Gouda / Mimolette
	Pomme* / Nectarine* L	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Pêche* / Banane*	Compote pomme fraise / Compote pomme cassis	Abricots* / Pêche*

P.A. n°4



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade provençale : p. de terre, tomate, concombre, olive / Salade augustin : h.vert, petit pois, tomate, œuf dur, persil / Salade bicolore : carottes, radis / Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label

A Plat avec protéines d'origine végétale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade western / Salade indienne	Radis beurre	Tomate / Betteraves vinaigrette	Taboulé / Salade italienne
	Cheeseburger	Rôti de dinde sauce estragon	Marmite de poisson basquaise	Estouffade de bœuf RAV	Palette sauce moutarde
	Frites	Courgettes à la tomate	Boullgour	Riz créole	Carottes
	Yaourt nature sucré	Edam / Tomme noire	Cotentin / Petit fromage frais	Brie / Camembert	Rondelé nature / Vache qui rit
	Banane	Fourrandise à l'abricot / Fourrandise à la fraise	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Nectarine* / Pêche*	Banane* / Abricots

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur



BONNES VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson à l'ail	Chou fleur vinaigrette BIO	Crêpe au fromage / Pizza	Melon	Tomate cerises
	Colin pané citron	Boulettes aux pois chiches sauce au curry BIO	Emincé de dinde au jus	Filet de colin à la catalane	Jambon blanc
	Purée de haricots verts	Semoule BIO	Ratatouille	Macaroni + râpé	Chips
	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Camembert BIO	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Coulommiers / Saint Paulin	Emmental
	Abricots* / Nectarine*	Purée de pomme BIO	Pêche* / Banane*	Compote pomme cassis / Ananas au sirop	Madeleine

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil / Salade indienne : riz, poivron vert, coeur de palmier, raisin sec, curry / Salade italienne : pâtes, tomate, olive, poivron vert, basilic / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label