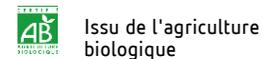




Du 2 au 6 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Concombre à la vinaigrette Salade Harmonie <small>(choux rouge, maïs, scarole)</small>	Courgette râpée à la vinaigrette et oignons frits	Salade verte BIO et soja	Œufs durs BIO piccalilli
Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes au saumon</i>	Steak haché de cabillaud sauce provençale Ratatouille et riz BIO	Sauté de dinde sauce grand-mère <i>Blé aux lentilles et maïs</i> 	Viennoise de volaille <i>Omelette BIO</i> 	  Emincé végétal et riz pilaf à l'espagnole
Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO	Fromage blanc BIO et cassonade Fromage blanc aux fruits	Bleu d'Auvergne Mimolette	Fromage fondu Petit moulé ail et fines herbes
Fruits de saison BIO	Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat	Pêche au sirop Ananas au sirop	Eclair au chocolat Paris-Brest	Fruits de saison BIO





Du 9 au 13 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI

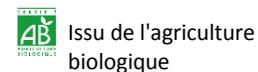
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Carottes râpées	Salade grecque (tomate, concombre, dès de brebis, olives, basilic) Céleri BIO mayonnaise	Menu Bretagne Crêpe au fromage	Salade verte BIO et croûtons
Quenelle 	Coquillettes BIO Auvergne Rhone Alpes de la mer	Rôti de bœuf Auvergne Rhone Alpes et son jus <i>Boulettes soja à la tomate et basilic</i> 	Sauté de porc Emincé de pois 	Cordon bleu <i>Colin Poélé</i>
Epinards à la béchamel et pommes de terre		Purée carotte et patate douce	Légumes pot au feu	Courgettes BIO aux herbes
Fromage blanc et confiture d'abricots Fromage blanc et confiture de fraise	 Raclette locale Brie	Gouda BIO Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO	Ile flottante Flan chocolat	Far breton	Fruit BIO



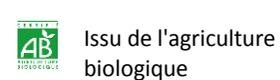
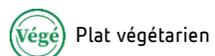


Du 16 au 22 mai 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade soja, maïs et tomate Macédoine à la vinaigrette	Concombre vinaigrette BIO terroir	Tomate vinaigrette et basilic Radis et emmental râpé	Melon Bâtonnets de surimi et mayonnaise	Concombre crème Pomelos et sucre
 Penne Auvergne Rhone Alpes et haché végétal tomate & herbes	Aiguillette de colin meunière	Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes à l'estragon Omelette BIO 	Hot dog volaille Hot dog stick végétarien 	Poulet rôti façon paëlla Nuggets de blé
	Haricots verts BIO	Carottes au balsamique Blé Bio	Salade farandole	Haricots verts BIO
Fromage blanc BIO et sucre	Cotentin Fraidou	Camembert BIO Tomme blanche	Yaourt banane BIO	Mimolette
Fruits de saison BIO	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Flan chocolat Flan vanille	Gauffre	Moelleux chocolat

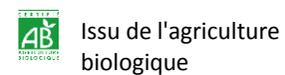




Du 23 au 27 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées sauce exotique  Tomates vinaigrette	Friand à la viande Roulé au fromage	Chiffonnade de salade vinaigrette caramel	Ascension	Pont de l'ascension
Steak haché Quenelles nature sauce tomate 	Filet de hoki sauce tajine	Farfalle BIO Auvergne Rhône Alpes à l'italienne 		
Courgettes et riz BIO	Légumes couscous façon tajine			
Brie BIO	Yaourt nature BIO sucré	 Beaufort AOP Edam		
Liégeois au chocolat Crème dessert caramel	Fruits de saison BIO	Compote pomme BIO Compote de poires		





Du 30 mai au 3 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri BIO mayonnaise	Taboulé à la semoule BIO	Tomate et cœur de palmier Trio de crudité à la vinaigrette	Œuf dur bio à la mayonnaise	Melon Jaune BIO
 Knack de la ferme de Challonges  <i>Blé et achard de légumes</i>	Pavé colin herbes de provence	Rôti de bœuf Auvergne Rhone Alpes sauce échalotte <i>Nouilles et émincé végétal au curry</i> 	Boulgour végétarien au houmous 	Nuggets de volaille <i>Colin pané</i>
Blé bio	Courgettes BIO à la provençale	Nouilles Brocolis BIO à la béchamel		Pommes vapeur BIO
Comté AOP Auvergne Rhone Alpes Gouda	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Camembert BIO Coulommiers	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président Cotentin
Flan à la vanille Mousse au chocolat	Fruits de saison BIO	Soupe de fraise à la menthe	Fruits de saison BIO	Cake aux myrtilles



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Issu de l'agriculture biologique

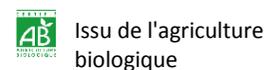




Du 6 au 10 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Radis râpés à la vinaigrette Tomates vinaigrette	Gaspacho (concombre, poivrons et tomate)	Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons) Salade verte et œuf	Repas froid Rillettes de sardine
	 Riz pilaf à l'indienne	Sauté de bœuf à la milanaise <i>Bouchée orientale sauce ail</i>	Boulettes de bœuf à l'orientale <i>Quenelles natures sauce tomate</i>	Rôti de dinde et mayonnaise Œufs durs et mayonnaise 
		Semoule Auvergne Rhone Alpes Légumes couscous façon tajine	Polenta	Salade de lentilles bio
	Carré frais BIO	Yaourt de Savoie Yaourt nature BIO sucré	Brie BIO	Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre
	Moelleux au chocolat Gâteau basque	Salade de fruits d'été	Crème dessert chocolat BIO	Fruits de saison BIO

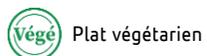




Du 13 au 16 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Développement Durable				Repas froid
Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Tartare de tomates Concombre à la vinaigrette	Pastèque BIO Melon charentais	Œufs dur BIO sauce picaililli	Salade verte bio et maïs
Tortellini ricotta spinaci sauce tomate 	Cordon bleu Penne Méli mélo du potager 	Steack haché au jus Galette Tex Mex 	Paëlla au poisson 	Tarte chèvre tomate basilic 
	Carottes BIO braisées	Gnocchi sauce tomate Haricots verts BIO		Salade verte
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint Paulin BIO	Croc'lait Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits	Gouda BIO
Fruits de saison BIO	Flan chocolat Flan nappé caramel	Compote de pommes BIO	Fruits de saison BIO	Cake framboise spéculoos



Issu de l'agriculture biologique

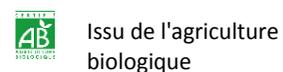




Du 20 au 24 juin 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis en rondelles à la vinaigrette</p> <p>Céleri à la rémoulade</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Courgettes al pesto</p> <p>Rémoulade saveur de Provence</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Pastèque BIO</p>	<p>Repas froid</p> <p>Carottes râpées BIO</p>
<p>Pâtes BIO Auvergne Rhone Alpes à la bolognaise</p> <p><i>Pâtes BIO Auvergne Rhone Alpes à l'italienne</i></p> 	<p>Emincé de dinde printanier</p> <p><i>Boulette azuki</i></p> 	<p>Filet de limande meunière</p>	<p>Pizza fromage</p> 	<p>Filet de colin mayonnaise</p>
	<p>Semoule BIO</p>	<p>Riz créole BIO</p> <p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Salade verte BIO</p>	<p>Salade parmentière</p>
<p>Camembert BIO</p>	<p>Yaourt de Savoie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc à la fraise</p> <p>Fromage blanc et sucré</p>	<p>Saint nectaire</p> <p>Montboissier</p>	<p>Fromage fondu Président</p>
<p>Compote pommes poires</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Smoothie aux fruits rouges</p>	<p>Cake chocolat haricot rouge</p> 





Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO à la vinaigrette Salade farandole <i>(salade composée, choux blanc, maïs, radis)</i>	Betteraves BIO à la vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette ambrée Concombre BIO à la ciboulette	Salade gourmande Salade de pois chiches à l'orientale	Salade verte BIO
Omelette BIO 	Jambon blanc <i>Coquillettes lentilles & champignons au curry</i> 	Sauté de poulet sauce Jambalaya <i>Stick végété épicé sauce échalote</i> 	Steak haché de bœuf au jus <i>Pavé de colin napolitain</i>	Filet de Hoki pané
Courgettes & blé	Coquillettes BIO uvergne Rhone Alpes	Semoule BIO Auvergne Rhone Alpes Choux fleurs braisés	Jardinière de légumes aneth citron	Compotée de tomate et riz
Cotentin Petit moulé nature	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et cassonade	Brie BIO	 Beaufort AOP Tomme noire
Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison BIO	Moelleux myrtilles citron	Fruits de saison BIO	Flan à la vanille Crème dessert au chocolat



Issu de l'agriculture biologique





Du 4 au 6 juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO et maïs	Salade verte	Tomate BIO vinaigrette	Betteraves BIO à la vinaigrette	
Cordon bleu <i>Filet de limande sauce bourride</i>	Hamburger Fishburger  	Colin meunière et citron	 Pizza végétarienne à la tomate	
Purée de carottes et pommes de terre	Frites	Riz pilaf Haricots verts BIO	Salade verte BIO	
Camembert BIO	Fromage blanc et sucre	Emmental	Yaourt nature et sucre	
Crème dessert chocolat	Donut	Compote de pommes BIO	Fruit de saison	

