

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Salade de pommes de terre	Salade de tomates vinaigrette aux herbes		Carottes râpées	Salade verte
Sauté de dinde sauce charcutière (moutarde, oignons, persil)	Colin d'Alaska sauce au curry		Chili végétarien (haricots rouges, maïs, épices)	Sauté de bœuf sauce paprika persil (crème, paprika, persil, tomate)
Petit pois mijotés	Fusilli		Riz	Courgettes aux oignons
Saint Nectaire AOP	Coulommiers		Petit cotentin	Yaourt nature BIO local
Fruit	Crème dessert à la vanille		Mix lait pommes pêches	Donuts

SV Beignet de calamar

Crousti-fromage

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Salade de risottis	Croquant de concombre vinaigrette balsamique			
Fingers aux trois graines	Boulettes de bœuf jus aux oignons		Féné	Pont
Carottes à la crème	Purée de pommes de terre			
Brie	Cantadou ail et fines herbes			
Fruit	Compote pommes fraises			

SV Merlu sauce à l'oseille

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Radis et beurre	Salade de lentilles		Salade de tomates vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre
Merlu sauce tomate	Sauté de dinde sauce crème champignons		Sauté de bœuf sauce aigre douce (oignons, tomate, vinaigre)	Omelette
Blé	Poêlée de légumes		Semoule	Epinards béchamel
Cantafrais	Petit fromage frais sucré		Fraidou	Fromage des Pyrénées
Flan au chocolat	Fruit		Compote pommes	Fruit

SV Quenelles sauce crème champignons

Colin d'Alaska sauce nantua

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
	Salade de pois chiche		Amuse-bouche : fèves Melon charentais	Salade verte vinaigrette au curry
Féné	Sauté de bœuf sauce au thym		Pas pareilles : Pennes semi-complètes	Colin d'Alaska pané et citron
	Haricots verts persillés		sauce lentilles corail et maïs	Ratatouille
	Emmental		Pont l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé de nos fermes
	Fruit		Liégeois à la vanille	Chou à la crème

SV Merlu sauce crème aux herbes

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Salade de perles	Salade de tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne		Pâté de campagne de porc et comichon	<u>Repas froid</u> ; Courgettes râpées
Steak haché de bœuf sauce marenge (champignons, oignons, persil, tomate)	Curry de légumes (carottes, courgettes, pois chiche)		Sauté de thon sauce armoricaine (crème, échalote, paprika, tomate)	Jambon de dinde
Brocoli persillé	et pommes de terre		Polenta crémeuse	Salade de betteraves
Camembert	Vache qui rit		Gouda	Fromage blanc
Fruit	Flan nappé caramel		Fruit	Cake au chocolat

SV Colin d'Alaska sauce tomate champignons

Terrine de légumes

Œufs durs mayonnaise



lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Radis et beurre	Salade de riz		Salade verte vinaigrette balsamique	Salade de lentilles
Pennes semi-complètes	Colin d'Alaska pané et citron		Hot dog de porc*	Sauté de bœuf sauce aux olives (olives noires, olives vertes, oignons, tomate)
sauce légumes et pois cassés	Epinards béchamel		Potatoes	Carottes persillées
Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO local		Cantafrais	Saint Neclaire AOP
Compote pommes vanille	Fruit		Crème dessert chocolat	Fruit

SV

			Beignet stick mozzarella	Merlu sauce tomate
lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
(repas froid) : Salade de pâtes	Salade de tomates vinaigrette aux herbes		Tartinade de haricots blancs	Tzatziki de concombre
Pilon de poulet froid et ketchup	Couscous de légumes (semot carottes, courgettes, pois chiche, tomate), pommes		Courgettes	Poisson à
Salade de haricots verts	et boulettes de sarrasin		façon moussaka de bœuf	la portugaise (poivrons, persil, oignons et pommes de terre)
Fromage blanc	Camembert		Edam	Saint Môret
Fruit	Flan à la vanille		Fruit	Smoothie abricot pomme banane

SV

	Œufs durs et mayonnaise		Courmentier au haché végétal	
lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Taboulé	Melon charentais		Salade de betteraves de Comoreche	Courgettes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauté de dinde sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon)	Merlu sauce fines herbes		Quenelles de Saint Jean sauce financière (olives, champignons, tomate)	Sauté de bœuf façon bordelaise (échalotes, carottes, laurier)
Petits pois mijotés	Pommes de terres persillées		Riz	Chou-fleur à la ciboulette
Emmental	Petit moulé		Carré de Trièves	Yaourt nature de nos fermes
Fruit	Liégeois au chocolat		Fruit des Vergers du Lyonnais	Pas pareilles : Clafoutis aux myrtilles

SV

	Tarte au fromage			Colin d'Alaska sauce matelote
lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Carottes râpées vinaigrette au cerfeuil	Salade de pois chiche		Repas froid : Croquant de concombre	Salade de betteraves (stock tampon)
Raviolis	Boulettes de bœuf sauce façon orientale (épices, oignons, tomate)		Rôti de dinde et mayonnaise	Omelette (œufs)
au saumon (stock tampon)	Haricots verts persillés		Salade de blé aux petits légumes	Epinards béchamel et pommes de terre
Pont l'Evêque AOP	Petit fromage frais aromatisé		Samos	Saint Paulin
Compote (stock tampon)	Fruit		Flan nappé caramel	Fruit

SV

	Boulettes de sarrasin lentilles légumes		Merlu froid et mayonnaise	
lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Amuse-bouche : pois chiche vinaigrette mangue Salade de pâtes	Pique-nique :	VACANCES		
Steak haché de bœuf charolais jus aux oignons	Sandwich bagnat baguette			
Purée de courgettes basilic olive	Chips			
Brie	Yaourt à boire			
Fruit	Fruit			

SV

Nuggets de blé

