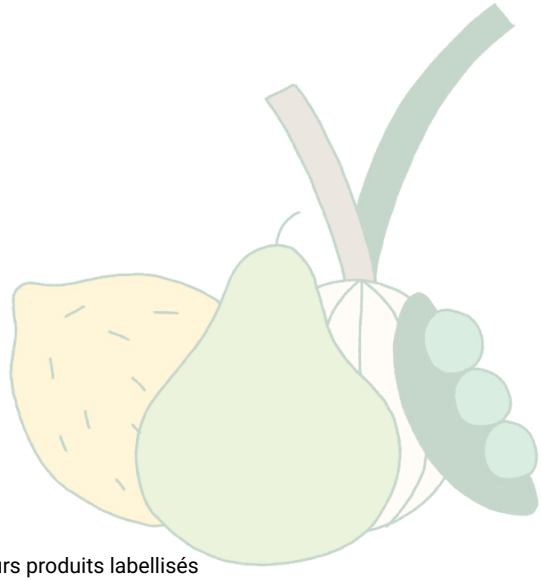
Lundi 12 mai - vendredi 16 mai - Déjeuner

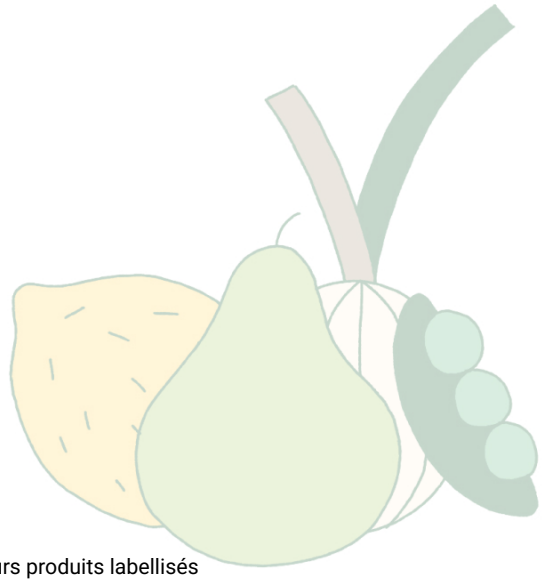
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne (10)	Salade verte	Feuilleté aux 4 fromages (6, 5)	Carottes râpées (9, 14)	Tomates au basilic (9)
échine de porc confite (13)	boeuf saté (13, 1, 4)	rosette (10, 6, 11, 5)	Filet de colin pané (11)	wraps vegge à la provencale (10, 5, 13)
Céréales gourmandes (5)	Riz basmati (6)	Chips	Brocoli	Courgettes
Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)
fraises	Compote de pomme (6)	Fruit (5)	Fondant au chocolat (6, 10, 5)	Liegeois (6, 13)



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 19 mai - vendredi 23 mai - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis	Tomate mozzarella (6)	Pizza mozzarella (6) (5)	Salade paysanne	Coleslaw (6) (10)
Steak haché	Cuisse de poulet rôtie	Travers de porc mariné (2) (13)	marmite de la mer sauce rouille (11) (3) (10) (14)	tortellini tomate et mozzarella (5) (6)
Frites	Gratin de courgettes (6) (5)	Carottes	Riz pilaf	
	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)
Fromage blanc à la crème de marron (6) (4)	Quatre quart maison (6) (10) (5)	fraises	Compote de pomme	Cerise



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 26 mai - mercredi 28 mai - Déjeuner

Lundi

Salade au comté
5 6

Sauté de veau aux olives
5 10 14

Petit épeautre de Sault
6 5 13

Plateau de fromage
6

Compote de pomme

Mardi

Betterave en vinaigrette

filet mignon à la catalane

Céréales gourmandes
5

Plateau de fromage
6

Melon

Mercredi

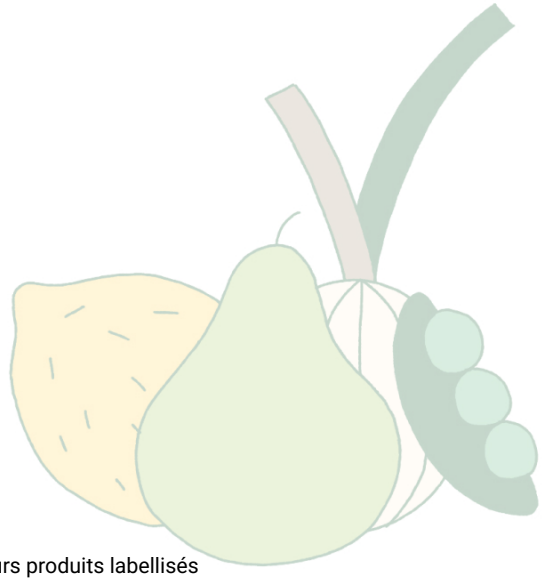
taboulé aux légumes
5

jambon cuit

Chips

Plateau de fromage
6

Beignet au chocolat
5 10 6 1



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 2 juin - vendredi 6 juin - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade verte au parmesan 6	Croque monsieur 6 5	Celeri-rave 10 2	Salade de pois chiche 9 14
Rôti de porc à l'ail	Sauté de boeuf à la provençale 5 10	Filet de poulet pané 5 10	Filet de colin sauce aïoli 6 14 11 5	Pâte au pistou 6 5 4
Flageolet	Polenta crémeuse 6	Haricots verts persillés 6	Riz pilaf 6	
Plateau de fromage 6		Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6
Muffin aux pépite de chocolat 6 10 5	Fromage blanc à la crème de marron 6 4	fraises	Ile flottante 6 10	Melon

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Mardi 10 juin - vendredi 13 juin - Déjeuner

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate	Radis	Rosette	Salade verte
Sauté de porc au chorizo	spaghetti aux boulettes de boeuf 5	Moules marinières 6 11 14 5	sauté vegge aux tomates confites 6 13 5
Semoule 5		Frites	Petit épeautre de Sault 6 5 13
Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6
Cerise	Compote pomme	Melon	glace

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 16 juin - vendredi 20 juin - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts en salade	Carottes râpées 9 14	Salade verte	salade de tomate au pistou 9 6 4	Salade de pois chiche 9 14
Pâtes carbonara sauce parmesane 6 5	Colombo de poulet	Escalope de dinde farcie au brie 6	Filet de colin sauce provencale 11	cordon vegge soja 5 6 13
	Riz pilaf	Carottes vichy	Quinoa 6 5 12	Gratin de courgettes 6 5
Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6
Melon	Mousse au chocolat 6	Tarte aux fraises 6 5	Cerise	glace

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

: BIO

: Label Rouge

: AOC

: AOP

: IGP

: STG

: HVE

: Pêche Durable

: MSC

: RUP

: Fait Maison

Origines

Allergènes

1 : Arachide

2 : Céleri

3 : Fruits à coque

4 : Crustacés

5 : Gluten

6 : Lait

7 : Lupin

8 : Mollusques

9 : Moutarde

10 : Oeuf

11 : Poisson

12 : Sésame

13 : Soja

14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.