

Menu

Du 1 au 5 mai 2023

Lundi

F

E

R

I

E

Mardi

Salade ciselée
et vinaigrette à part
Cordon bleu de volaille

Légumes pour
ratatouille

Kiri bio 

Riz au lait
nappé caramel

Pain bio 

Mercredi

Céleri rémoulade
au surimi

Paleron froid VBF 
et son jus chaud

Pâtes Papillon bio 

Comté AOP 
à la coupe

Tartare de fruits
exotiques au yaourt

Pain bio 

Gourde de crème vanille
Madeleine choco bio 

Jeudi



MENU VEGETARIEN

Carotte bio râpée 
à la vinaigrette

Cari de lentilles
aux carottes

Riz basmati

Kiwi bio 

Pain bio 

Vendredi

Taboulé

Brandade MSC 
de poisson maison

Salade verte
composée

Fromage blanc
Straciatella

Pain bio 

Menu

Du 8 au 12 mai 2023

Lundi

F

E

R

I

E

Mardi

Tomate Croq sel

Filet de poisson meunière,
citron et sauce tartare

Pomme
duchesse

Petit-suisse sucré

Pain bio

Mercredi

Salade de haricot
vert et pomme de terre

Rôti de veau jus
aux oignons

Jeune carotte

Tomme noire des
Pyrénées à la coupe IGP

Banane

Pain bio

Jus d'orange
Tartine de fromage

Jeudi

Tartare de concombre
vinaigrette à la menthe

Sauté de poulet label
à la crème

Boulgour bio

Ramequin de crème
au chocolat bio

Pain bio

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Salade de
lentille

Lasagnes
ricotta épinard

Feuille de batavia

Fraise au sucre

Pain bio

Menu

Du 15 au 19 mai 2023

Lundi



MENU VÉGÉTARIEN

Gaspacho de concombre
à la menthe

Tajine végétarien
de légumes

Semoule bio au
bouillon de légumes

Fruit bio
(Pomme golden)

Pain bio

Mardi

Salade de
coquille bio

Poisson à la Tahitienne
(lait de coco)

Duo de courgettes
et carottes bio

Crème anglaise en
accompagnement

Cake chocolat maison

Pain bio

Mercredi

Carotte râpée bio
et œuf dur

Gigot d'agneau et son
jus chaud à part

Blé CE2 à la tomate

Saint-Nectaire
AOP à la coupe

Prune blanche

Pain bio

Brioche tressée
Yaourt bio à la banane

Jeudi

F

E

R

I

E

Vendredi

F

E

R

M

E

Menu

Du 22 au 26 mai 2023

Lundi



MENU VEGETARIEN

Salade de tomate mozzarella
et sa vinaigrette

Bolognaise végétale
de soja

Spaghetti bio 

Ramequin de yaourt
à la fraise bio 

Pain bio 

Mardi

British de concombre
au fromage blanc

Poisson sauce
suprême du pêcheur 

Haricot vert (Ce2) 

Éclair chocolat

Pain bio 

Mercredi

Salade de
pois chiche

Clafoutis bio de courgette
et dés de dinde 

Laitue

Comté AOP 

Compote tous fruits

Pain bio 

Petit pain au lait
Fruit

Jeudi

Melon charentais

Tranche de rôti de bœuf VBF
et son jus de veau chaud 

Rondelle de carotte
à la crème

Semoule au lait
maison

Pain bio 

Vendredi

Cube de betteraves
bio vinaigrette 

Colombo de porc VPF
Colombo de poisson 

Gratin de pomme de
terre en cube

Yaourt bio
nature sucré 

Fraise au sucre

Pain bio 

Menu

Du 29 au 2 juin 2023

Lundi

F

E

R

I

E

Mardi

Melon charentais
Aiguillette de poulet pané
crousty et dose de ketchup
Taboulé à l'oriental
Compote pomme
HVE et biscuit sablé
Pain bio

Mercredi

Salade de pâtes bio Alaska
(surimi, mayonnaise)
Sauté de veau bio
en blanquette
Petits pois bio étuvés
Yaourt à boire
à la fraise
Flan tout vert
à la pistache
Pain bio
Fruit
Biscuit Palmier

Jeudi


**MENU MEXICAIN
VEGETARIEN**

**Salade à la mexicaine
(concombre et maïs)**
**Chili végétarien
aux haricots rouges**
Riz bio
**Smoothie mangue
et son gobelet**
Pain bio

Vendredi

Gaspacho de tomate
et melon
**Brandade de poisson
à la carotte**
Salade verte
composée
Fromage blanc
vanille
Pain bio



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale