



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 au 9 mai	<p>Chou-fleur sauce façon cocktail  <b>Filet de colin d'Alaska MSC</b> sauce provençale            Semoule Bio            Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees            Pomme</p>	<p>Pizza au fromage            Paupiette de dinde Sauce au jus (sv : omelette au fromage)            Carottes persillées  <b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees</b>            Flan nappé caramel</p>	<b>FERIÉ</b>	<p><b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à l'échalote            Sauté de bœuf 🇫🇷 sauce à la lombarde (sv : pavé de merlu MSC Sauce à la lombarde)            Rosti de pommes de terre            Saint Paulin  <b>Orange Bio</b> 🍊</p>
12 au 16 mai	<p>Haricots beurre Vinaigrette persillée            Jambalaya au poulet, jambon...  <b>Riz de Camargue IGP pilaf</b>            Yaourt HVE GAEC La Belle étoile            Gaufre liégeoise</p>	<p>Crêpe au fromage  <b>Rôti de porc</b> Label Rouge 🇫🇷 Sauce herbes de Provence            (sv : <b>filet de colin d'Alaska MSC</b> Sauce herbes de Provence)            Petits pois au jus  <b>Camembert Bio</b> 🧀  <b>Kiwi Bio</b> 🍌</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette balsamique            Boulettes au bœuf 🇫🇷 Sauce Arrabiata (sv : galette végétarienne)  <b>Penne Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé 🧀            Compote fraîche <b>pomme Bio</b></p>	<p>Tarte au fromage  <b>Poisson blanc</b> meunière MSC            Gratin de brocolis            Fromage            Suisse sucré  <b>Banane Bio</b> 🍌</p>
19 au 23 mai	<p>Salade de pommes de terre arlequin Vinaigrette            Emincé de filet de poulet 🇫🇷 Sauce jus (sv : quenelle nature Sauce tomate)  <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote  <b>Cantal AOP</b> 🧀  <b>Pomme Bio</b> 🍏</p>	<p>Courgette râpée Vinaigrette  <b>Poisson blanc</b> meunière MSC  <b>Lentilles Bio</b> au jus  <b>Yaourt Bio</b> nature 🧀  <b>Orange Bio</b> 🍊</p>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>)            Omelette au fromage            Ratatouille            Suisse sucré            Melon</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette            Pain burger Escalope de poulet 🇫🇷 Sauce blanche (sv : pain burger Filet de Poisson pané MSC Sauce blanche)            Potatoes            Fromage fondu en tranche  <b>Milkshake aux fruits rouges</b></p>
26 au 30 mai	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise            Sauté de porc 🇫🇷 sauce caramel (sv : <b>filet de lieu noir</b> sauce caramel)  <b>Blé CE2 pilaf</b>            Yaourt nature BIO 🧀 GAEC La Grange            Abricot HVE</p>	<p>Radis rose, beurre            Gratin d'aubergine et de pommes de terre au bœuf façon moussaka 🇫🇷 (sv : gratin d'aubergine et de pommes de terre au poisson façon moussaka)  <b>Verre de lait Bio</b> 🧀            Donuts</p>	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

