



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>MAI 2022</b> DU 16 AU 20	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>EMINCE DE PORC (OF, local) SAUCE DIJONNAISE</b> <b>SEMOULE BIO</b> TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS	<b>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</b> CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) <b>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</b> CARRE DE LIGEUILL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> <b>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FACON RISOTTO</b> VACHE PICON YAOURT AROMATISE	<b>QUICHE AU THON (à portionner)</b> RÔTI DE BOEUF (OF) FROID <b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b> COULOMMIERS (à portionner) <b>BANANE BIO</b>
<b>MAI 2022</b> DU 23 AU 27	<b>SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE</b> <b>SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</b> <b>CAROTTES (HVE) PERSILLEES</b> <b>CAMEMBERT BIO (à portionner)</b> FRUIT DE SAISON	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE</b> <b>CHILI CON CARNE</b> <b>RIZ BIO</b> BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)		
<b>MAI 2022</b> DU 30 AU 03	MELON (à portionner) <b>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CREME</b> PETIT MOULE NATURE CREME DESSERT VANILLE	<b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) A L'ANETH</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR (HVE) POMMES DE TERRE</b> PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>TARTE TOMATE MOZARELLA BASILC</b> <b>RÔTI DE PORC (OF) AU JUS</b> RATATOUILLE <b>VACHE QUI RIT BIO</b> FRUIT DE SAISON	<b>COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</b> <b>MIJOTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</b> <b>SEMOULE BIO</b> EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMMES FRAMBOISES
<b>MAI 2022</b> DU 06 AU 10	<b>FERIE</b>		<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b> <b>QUENELLES NATURE SAUCE AURORE</b> <b>PRINTANIERE DE LEGUMES</b> BUCHETTE DE CHEVRE (BC) (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</b> <b>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</b> <b>COQUILLETES BIO</b> SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON
<b>JUIN 2022</b> DU 13 AU 17	<b>TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio)</b> <b>MIJOTE DE POULET (OF, régional) SAUCE CREME</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b> <b>CANTAL AOP (à portionner)</b> YAOURT NATURE SUCRE	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</b> <b>RIZ BIO</b> <b>CAPRICE DES DIEUX (régional)</b> FRUIT DE SAISON	<b>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</b> <b>ROTI DE PORC (OF) SAUCE CUMIN</b> <b>PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b> CHANTENEIGE FLAN NAPPE CARAMEL	<b>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</b> OMELETTE FRAICHE <b>TORSADES BIO</b> FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON
<b>JUIN 2022</b> DU 20 AU 24	MELON (à portionner) <b>MIJOTE DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</b> <b>BOULGHOUR AUX PETITS LEGUMES</b> FROMAGE AIL ET FINES HERBES MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>CONCOMBRES A LA CIBOULETTE</b> NUGGETS DE POULET <b>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES</b> <b>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</b> COMPOTE POMMES PECHES	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; display: inline-block;"> <b>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</b> </div> <b>TOMATES CERISES</b> <b>JAMBON BLANC LR ET STICK MAYONNAISE</b> <b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> VACHE PICON <b>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE</b> <b>TAJINE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS</b> <b>SEMOULE BIO</b> COULOMMIERS (à portionner) <b>BANANE BIO</b>
<b>JUIN 2022</b> DU 27 AU 01	<b>TABOULE A L'ORIENTALE (dont semoule bio)</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</b> <b>BROCOLIS BECHAMEL</b> BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> <b>PARMENTIER AUX LENTILLES</b> <b>GOUDA BIO (à portionner)</b> CREME DESSERT VANILLE	<b>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</b> <b>TORSADES BIO FACON CARBONARA AUX DES DE VOLAILLE</b> <b>BUCHE FRAICHE (régionale) (à portionner)</b> FRUIT DE SAISON	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU XERES</b> CHIPOLATAS <b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b> SUISSE NATURE SUCRE <b>CAKE A LA PECHE (à portionner)</b>
<b>JUILLET 2022</b> DU 04 AU 08	<b>RADIS ROSE ET BEURRE</b> <b>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CREME</b> CHANTENEIGE COMPOTE POMMES-FRAISES	<b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b> <b>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</b> <b>SEMOULE BIO</b> YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>WRAP PARTY</b> <b>CAIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</b> <b>CHIPS</b> <b>EMMENTAL</b> <b>COMPOTE A BOIRE</b>	