
















| lundi 01 mai | mardi 02 mai   | jeudi 04 mai  | vendredi 05 mai  |
|--------------|--|---|--|
| Férié        | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> <br>Flan à l'emmental maison<br>Pommes rosti<br><b>Camembert bio</b> <br>Yaourt aromatisé | <b>Salade de lentilles bio locales vinaigrette</b> <br><b>Rôti de porc label rouge sauce champignons</b> <br><b>Haricots verts bio persillés</b> <br><b>Gouda bio</b> <br><b>Banane label Global Gap</b>  | <b>Betteraves bio locales au maïs</b> <br><b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b> <br><b>Chou fleur bio persillé</b> <br>Petit cotentin<br><b>Semoule au lait local</b>  |

| lundi 08 mai | mardi 09 mai   | jeudi 11 mai  | vendredi 12 mai   |
|--------------|--|---|---|
| Férié        | <b>Concombre local à la crème</b> <br>Saucisse fumée<br><b>Lentilles bio au jus</b> <br>Vache qui rit<br><b>Pomme locale</b>  | <b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b> <br>Rougail de pois chiche et tofu<br><b>Riz créole bio</b> <br>Emmental en dés<br>Mousse au chocolat au lait | Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique<br><b>Marmite de colin MSC et moules sauce nantua</b> <br><b>Carottes persillées bio</b> <br><b>Crème anglaise locale</b> <br>Gâteau au yaourt Maison |


| lundi 15 mai   | mardi 16 mai   | jeudi 18 mai | vendredi 19 mai |
|--|--|--------------|-----------------|
| <b>Concombre local à la bulgare</b> <br>Poêlée de fèves et champignons à la crème<br><b>Macaronis bio</b> <br><b>Buche de chèvre cendré local</b> <br><b>Pomme locale</b>  | <b>Tomates bio vinaigrette</b> <br><b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b> <br>Petits pois cuisinés<br>Coulommiers<br>Flan nappé caramel | Férié        | Pont            |

#### Repas Burger

| lundi 22 mai   | mardi 23 mai   | jeudi 25 mai   | vendredi 26 mai   |
|--|--|--|---|
| Macédoine mayonnaise<br><b>Brandade de colin MSC et thon</b> <br>Petit Cotentin<br><b>Compote de fruits bio</b>  | Radis et son beurre<br><b>Sauté de dinde local façon kebab</b> <br>Chou fleur persillé<br><b>Mimolette bio</b> <br><b>Banane bio</b>  | <b>Salade iceberg locale</b> <br><b>Cheeseburger</b><br><b>Frites et ketchup</b><br><b>Crème anglaise locale</b> <br><b>Brownie maison</b> | <b>Concombre local vinaigrette</b> <br>Gratin de gnocchis,<br>duo de courgettes et chèvre<br>Petits suisses sucrés<br><b>Fraises locales</b>  |

| lundi 29 mai | mardi 30 mai  | jeudi 01 juin  | vendredi 02 juin   |
|--------------|---|--|--|
| Férié        | Pâté de campagne et cornichons<br>Jambon blanc<br>Purée de pommes de terre<br><b>Camembert bio</b> <br><b>Pomme locale</b>  | <b>Concombre local vinaigrette</b> <br>Tarte aux légumes de saison<br><b>Salade verte locale vinaigrette</b> <br>Saint Paulin<br><b>Semoule au lait maison (lait bio)</b>  | Duo de tomates et maïs vinaigrette<br>Rôti de dinde sauce basquaise<br>Brocolis persillés<br>Petits suisses sucrés<br><b>Fraises locales</b>  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française












Produit local









Produit bio












IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

| lundi 05 juin   | mardi 06 juin   | jeudi 08 juin   | vendredi 09 juin  |
|---|---|---|---|
| Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio  | Melon (selon disponibilité)   | Macédoine mayonnaise  | Concombre local vinaigrette à la ciboulette  |
| Boulettes de volaille au paprika  | <b>Dahl de lentilles locales</b>     | <b>Rôti de porc label rouge sauce aux oignons</b>  | <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>    |
| Carottes bio persillées                        | Riz créole bio                       | <b>Pommes de terre locales</b>                     | Epinars béchamel  |
| Emmental bio                                   | <b>Buche de chèvre cendré local</b>  | Petit cotentin Ail et Fines Herbes  | Carré Ligeuil   |
| Compote de fruits   | Flan nappé caramel  | Nectarine   | <b>Fromage blanc sucré local</b>             |






#### Menu Provence

| lundi 12 juin   | mardi 13 juin  | jeudi 15 juin  | vendredi 16 juin                        |
|---|--|--|---|
| <b>Betteraves bio vinaigrette</b>  | Crêpe au fromage  | <b>Tomate bio au basilic vinaigrette</b>            | Salade de riz de Camargue façon niçoise |
| Poêlée de pois cassés et petits légumes   | <b>Marmite de colin MSC et moules</b>  | Rôti de dinde et mayonnaise  | Boulettes de bœuf sauce provençale      |
| <b>Tortis bio au beurre</b>        | Purée de courgette   | Pommes noisette  | Ratatouille                             |
| Vache qui rit   | Yaourt nature sucré  | <b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>  | Crème                                   |
| Compote pomme poire   | Pêche  | <b>Banane bio</b>                                   | Cake à la fleur d'oranger maison        |


| lundi 19 juin   | mardi 20 juin   | jeudi 22 juin   | vendredi 23 juin   |
|---|---|---|--|
| <b>Melon local</b>  | <b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>  | <b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>  | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio  |
| Cordon bleu   | <b>Rôti de porc label rouge</b>                | <b>Colin label MSC sauce homardine</b>           | Pizza maison au fromage  |
| Purée de pommes de terre  | <b>Carottes bio au beurre</b>                  | Haricots beurre   | <b>Salade Iceberg locale</b>                  |
| Camembert   | Yaourt nature sucré   | Petit cotentin  | <b>Buche de chèvre cendré local</b>           |
| Crème dessert vanille   | Nectarine   | Abricots  | Compote pomme fraise   |

| lundi 26 juin   | mardi 27 juin  | jeudi 29 juin  | vendredi 30 juin  |
|---|--|--|---|
| Salade de blé Arlequin  | <b>Duo tomates locales et maïs</b>  | <b>Melon local</b>                            | <b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>  |
| <b>Poisson pané 100 % MSC filet et son citron</b>  | Flan au fromage maison   | <b>Sauté de dinde local sauce au chorizo</b>  | <b>Hachis parmentier au bœuf bio</b>         |
| <b>Haricots verts Bio persillés</b>   | Pommes de terre à la crème   | <b>Petits pois bio</b>                        | <b>Gouda bio</b>                             |
| Carré de Ligeuil  | Cantafrais   | Mimolette  | Pêche   |
| Nectarine   | Mousse au chocolat au lait   | Flan nature maison   |   |

#### Repas de fin d'année

| lundi 03 juillet   | mardi 04 juillet  | jeudi 06 juillet   | vendredi 07 juillet   |
|--|---|--|---|
| <b>Melon local</b>  | <b>Concombre local à la crème</b>  | <b>Carottes râpées bio</b>  | Tomates cerise  |
| Salade de tomates, maïs, tortis et poulet  | Haché au bœuf sauce tomate  | Chili sin carne  | <b>Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise</b>  |
| Saint Paulin   | Pommes rostis                      | <b>Riz bio créole</b>  | Chips (sachet individuel)   |
| Gâteau au chocolat maison  | Vache qui rit   | Camembert  | Petit moulé   |
|  | Nectarine   | Flan nappé caramel   | Pêche   |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable