

menu à thème				
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
salade verte	betteraves bio vinaigrette fromagère	carottes râpées vinaigrette	tomate concombre oignons vinaigrette au citron	pâté de campagne
lasagnes de boeuf	omelette	chipolatas	sauté de poulet façon yassa	poisson meunière
1 petit suisse sucré	pommes sautées	semoule / ratatouille	riz à la sénégalaise	sauce persil poêlée de carottes et pommes de terre
pomme	mimolette	gouda bio	saint morêt Bio	camembert Bio
	mousse au chocolat	yaourt sucré	cake marbré	banane

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
férié	carottes râpées vinaigrette gratin de pommes de terre à la provençale	salade de tomates vinaigrette	oeuf dur mayonnaise	crêpe au fromage
	bûchette de lait mêlé	saucisse knack	jambon label rouge	filet de poisson sauce citron
	flan nappé caramel	purée	coquillettes Bio +gruyère	poêlée de chou-fleur et pommes de terre
		petit munster entier	emmental	tomme blanche
		abricot au sirop	compote ananas	orange Bio

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
roulade de volaille pistachée	pizza fromage	céleri rémoulade	salade de tomates vinaigrette	macédoine
paupiette de veau sauce aux herbes haricots verts Bio et pommes de terre	pané du fromager	kébab/ sauce barbecue	bolognaise de boeuf	mayonnaise
pont l'évêque AOP	purée de brocolis pommes de terre	potatoes	pennes Bio+ gruyère	fish and chips
mousse au chocolat	mimolette Bio	leerdamer	madeleine	pommes noisettes / ketchup
	banane	fruit	yaourt local ferme hernu	edam Bio
				melon

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
mortadelle	coleslaw vinaigrette	oeuf dur sauce	crêpe au fromage	concombre bulgare
sauté de poulet sauce forestière	saucisse de francfort fumée	cocktail jambon froid label rouge	boulettes de porc sauce basquaise	merlu crème paprika
petits pois carottes	purée	coquillettes Bio+ gruyère	semoule Bio	riz Bio
fromage	cantal AOP	leerdamer	vache qui rit Bio	mimolette
crème dessert vanille Bio	kiwi	compote abricot	pastèque	gâteau basque

menu à thème. C'est ton chef!				
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
betteraves vinaigrette Bio	tarte aux 3 fromages	salade de perles concombre mais vinaigrette	salade de tomates	wrap party
torsades Bio carbonara	cordon végétal	parmentier de poisson	vinaigrette boulettes de boeuf sauce forestière ébly aux petits	melon galette wrapp /garniture poulet au curry et
gruyère	poêlée de haricots verts Bio	mimolette	légumes	potatoes
pointe de brie	carré frais	fruit Bio	gouda Bio	tartare
yaourt nature sucré	flan au chocolat		cocktail de fruits	roulé framboise

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
taboulé printanier	chou-fleur vinaigrette	pastèque	pâté de campagne	carottes râpées
vinaigrette	normandin de veau sauce poivre	crêpe au jambon	omelette Bio	vinaigrette
chipolatas	pennes Bio+ gruyère	poêlée de haricots verts Bio	ratatouille / pommes sautées	filet de colin sauce
purée de carottes Bio	petit moulu nature	cantal AOP	saint nectaire AOP	nantua
emmental	crème dessert vanille	yaourt fraise Bio	compote poire	riz Bio aux légumes
pomme				camembert entier
				nectarine

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
céleri sauce	macédoine	salade verte	crêpe au fromage	oeuf dur sauce
rémoulade	mayonnaise	vinaigrette	aiguillettes de volaille sauce crème	cocktail
paupiette de veau forestière	Coquillettes Bio aux dés de mimolette sauce tomate à la piperade	raviolis gratinées	petits pois	pépites de colin aux céréales
semoule Bio	coulommier entier	saint paulin	petit munster entier	chou-fleur béchamel et pommes de terre
pont l'évêque	abricot	compote framboise	tarte au chocolat	saint morêt Bio
petits suisses fruités				fraise

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
tarte au fromage	tomate vinaigrette	melon	macédoine	concombre au fromage blanc vinaigrette
tenders végétaux	jambon froid label rouge	boulettes de veau à la	mayonnaise steak haché sauce	pavé de merlu crème
curry de légumes	torsades Bio + gruyère / ketchup	ratatouille	poivre	paprika riz Bio à la julienne de
pommes de terre	gouda Bio	semoule Bio	pommes noisettes	légumes
carré ligueil entier		crème anglaise	petit moulu nature	emmental
flan nappé caramel	pêche	marbré	yaourt aromatisé	éclair au choolat