



	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
STO	Haricots verts vinaigrette	Concombres bulgare	FERIE	Carottes râpées	Salade niçoise BIO
STV	Escalope de dinde au jus s/v: Omelette BIO aux herbes	Lasagnes de bœuf VBF s/v: Lasagnes de légumes		Poulet rôti aux herbes s/v: Lentilles au jus	Poisson pané + citron
STB	Semoule aux raisins Fromage blanc Kiwi BIO	Fourme d'Ambert AOP Pomme Golden		Petits pois au jus Carré frais Liégeois vanille	Purée de chou fleur Brie Banane BIO
STC	Pain + confiture	Galette bretonne + yaourt		Cake au citron aux œufs BIO + fruit	Pain + chocolat noir
	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
STO	Concombres vinaigrette	Radis beurre	FERIE	Taboulé	Salade de tomates vinaigrette à la tapenade
STV	Escalope de poulet au jus s/v: Filet de colin au romarin	Jambon blanc s/v: Riz légumes tofu (plat complet)		Omelette BIO nature	"Menu anti gaspi" Parmentier de poisson
STB	Gratin de brocolis Petit mouli ail + fines herbes Purée pomme/pêche BIO	Ecrasé de pommes de terre Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO		Poêlée de légumes Camembert Beignet à la pomme	Bûchette mi-chèvre Melon
STC	Pain + chocolat au lait	Pain + petit moulé		Gâteau aux noix aux œufs BIO + lait	Biscuit CROSTATINE + jus raisin
	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
STO	Quiche aux légumes	Concombres BIO bulgare	Salade de haricots rouges + poivrons	Salade Mikado (tomates concombres maïs olives)	Bruschetta
STV	Sauté de porc VPF au curry s/v: Omelette BIO au fromage	Chili con carne de bœuf VBF BIO s/v: Chili végétarien	Rôti de veau VF au jus s/v: Loubia végétarien	"Menu végétarien" Pâtes aux légumes à l'italienne	Crumble d'épinards BIO au poisson
STB	Courgettes persillées Petit suisse aux fruits Pomme BIO	Riz pilaf Gouda Crème caramel	Purée de céleri frais Tartare ail + fines herbes Banane	Samos Eclair au chocolat	Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO
STC	Pain + chocolat noir	Fourré chocolat + yaourt	Cake pépites de chocolat aux œufs BIO + lait	Pain + emmental ind	Cookie nougatine + jus pomme
	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
STO	Melon	Pizza	Carottes BIO râpées	Salade verte	Salade de tomates basilic
STV	Escalope de dinde à la provençale s/v: Pois chiches à l'indienne	Bœuf VBF aux olives s/v: Colombo de quinoa BIO	Cordon bleu s/v: Filet de hoki à l'estragon	Steak haché de bœuf VBF au jus s/v: Omelette BIO aux herbes	Filet de cabillaud sauce beurre amande
STB	Semoule BIO Tomme blanche Liégeois au chocolat	Ratatouille Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison BIO	Pâtes BIO Mimolette Fraises locales	Poêlée de légumes Petit suisse sucré Tarte aux fruits	Blé Emmental Purée de pommes
STC	Quatre quart aux œufs BIO + fruit	Pain + chocolat au lait	Pain + petit moulé	Génoise abricot + jus d'orange	Sablé chocolat noir + yaourt

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose + pain + eau

C'Bon POUR NOUS