

Du 29 avril au 5 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Coleslaw BIO Pizza au jambon Salade verte BIO Camembert Crème dessert au chocolat	Potage Pâté de campagne et cornichons Quiche provençale Salade verte BIO Emmental Riz au lait	Potage Betteraves BIO vinaigrette Côte de porc aux herbes de provence Flageolets Fraidou Fruit de saison	Potage Salade d'artichaut Pilon de poulet Macaroni BIO Chèvre Crème dessert à la vanille	Potage Salade de pomme de terre Poisson MSC crème citronnée Chou-fleur BIO Vache Picon Cookies	Potage Friand fromage Endives au jambon béchamel Salade verte BIO Roquefort Fruit de saison	Potage Salade composée Saucisse de Toulouse Haricots blancs Fromage emballé Tarte normande

Du 6 au 12 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Concombres BIO vinaigrette Macaronis BIO A la Bolognaise VBF BIO Coulommiers Panna cotta au coulis de fruits rouges	Potage Taboulé Jambon grillé sauce Barbecue Petits pois BIO Mimolette Yaourt	Potage Macédoine aux œufs durs Pizza aux légumes mozzarella et jambon Salade verte BIO Picon Fruit de saison	Potage Salade d'asperge Quiche lorraine Salade verte BIO Chèvre Crème vanille	Potage Melon charentais Cabillaud meunière Riz Pilaf Chanteneige Gâteau basque	Potage Salade de tomates Tranche de gigot d'agneau Flageolets Camembert Fromage blanc sucré	Potage Sardine à la moutarde Pilon de poulet Haricots plats Kiri Paris Brest

Du 13 au 19 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Saucisson sec et cornichons Escalope viennoise Brocolis BIO Kiri Fruit de saison	Potage Salade de riz Paupiette de dinde Haricots verts BIO Gouda Flan vanille	Potage Concombre à la menthe Emincé de dinde BBC sauce curry Gratin de pommes de terre Fraidou Compote de pommes BIO	Potage Salade de tomates Burger de veau sauce barbecue Pâtes BIO Vache qui rit Fruit au sirop	Potage Betteraves rouges BIO à l'échalote Poisson MSC à l'andalouse Cœur de blé BIO Fromage de chèvre Clafouti aux fruits	Potage Salade d'asperges Feuillantine comtoise Salade verte Coulommiers Yaourt aux fruits	Potage Maquereaux Cuisse de poulet Spaghetti BIO Samos Eclair au chocolat

Du 20 au 26 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Salade verte BIO au surimi et maïs Blanquette de veau VBF Purée de pomme de terre maison Emmental Fruit BIO	Potage Friand au fromage Jambon braisé à l'origan Chou-fleur au jus Samos Crème chocolat	Potage Carottes râpées BIO aux raisins Merguez légumes couscous Semoule BIO Tomme blanche Brownie	Potage Brocolis BIO vinaigrette Côte de porc charcutière Pâtes BIO Six de savoie Yaourt aux fruits	Potage Pâté de campagne et cornichons Filet de cabillaud pané Poêlée de courgettes BIO Brie Fruit de saison	Potage Salade de tomates au basilic Tartiflette Salade verte BIO Camembert Fruit de saison	Potage Melon charentais Feuilleté à la viande et ses légumes Bleu Tarte aux pommes

Du 27 mai au 2 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Salade de tomates Sauté de poulet BBC basquaise Riz pilaf Carré frais Cocktail de fruits	Potage Concombres vinaigrette Chipolatas locale Lentilles BIO Tomme noire Compote de pommes	Potage Salade de haricots verts BIO Quiche lorraine Salade verte BIO Gâteau aux fruits	Potage Carottes râpées vinaigrette Pilon de poulet Cœur de blé BIO Kiri Crème au chocolat	Potage Betteraves BIO vinaigrette Poisson MSC sauce basilic Pommes de terre rôties au thym Samos Fruit de saison BIO	Potage Melon charentais Omelette au jambon Salade verte BIO Kiri Yaourt	Potage Cœur de palmier Boudin noir aux oignons Purée de pomme de terre Roquefort Tarte au citron

BIO

LABEL ROUGE

VIANDE FRANCAISE

BBC

LABELLISES

