



REPAS VEGETARIEN

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
fêtons les Judith	fêtons les Prudence	fêtons les Victoire 1945	fêtons les Pacôme
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	FRIAND AU FROMAGE		
BETTERAVES , VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES		
BOLOGNAISE	RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN AOP 		
CARBONARA DE SAUMON MSC 	FALAFELS SAUCE BLANCHE		
TORTIS	COURGETTES BRAISEES		
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE		
EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE		
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
fêtons les Achille	fêtons les Rolande	fêtons les Denise	fêtons les Honoré
SALADE VERTE AU MAIS	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE GRECQUE	FRIAND AU FROMAGE
RADIS , BEURRE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE VERTE CROUTON	MELON JAUNE
SAUTE DE POULET AU CURRY	PASTA PARTY BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL	MOUSSAKA	CORDON BLEU
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	PASTA PARTY SAUCE AU BLEU	TARTE EPINARD ET FETA AOP 	FILET DE COLIN MSC, SAUCE A LA CREME 
BROCOLIS AUX OIGNONS	COUDES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	EPINARDS A L'AIL
POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ BIO 	FRITE
MIMOLETTE	YAOURT SUCRE	EDAM	BUCHE MI-CHEVRE
DONUTS	CLAFOUTIS A LA RHUBARBE DU CHEF 	GALAKTOBOUREKO	SUISSE FRUITE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN  **JOURNEE MONDIALE DE LA BIODIVERSITE** 

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
fêtons les Célestin	fêtons les Bernardin	fêtons les Emile	fêtons les Didier
SAUCISSON A L'AIL	SALADE VERTE , VINAIGRETTE	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
BETTERAVES , VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE	SALADE DE RIZ , MAIS ET CIBOULETTE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE POULET SAUCE PROVENCALE	BOULETTES DE VEAU SAUCE CURRY
FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	GALETTE AU SOJA A LA PROVENCALE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE ANETH 	POISSON A LA BORDELEISE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 	RIZ BIO 	CHOUX FLEURS	SEMOULE BIO 
BOULGOUR	COURGETTE ROTIE AUX HERBES	COEUR DE BLE	CAROTTES BIO BRAISEES 
TOMME NOIRE	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE
YAOURT AUX FRUITS	CREME VANILLE	TARTE AU CITRON MERINGUE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Pont de l'ascension

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin	fêtons les Ascension	fêtons les Ferdinand
SAMOUSSA	TABOULE		
RADIS AU SEL	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		
PILON DE POULET TEXANE	HACHIS PARMENTIER MAISON		
OMELETTE AUX FINES HERBES	PARMENTIER DE POISSON		
POMME DE TERRE AU FOUR	SALADE VERTE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	***		
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE		
MELON CHARANTAIS	POT GLACE		
FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN



lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
fêtons les Blandine	fêtons les Kévin	fêtons les Igor	fêtons les Norbert
MELON	PASTEQUE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	CAROTTES RAPEES , VINAIGRETTE
SALADE MEXICAINE	SALADE DE BLE ET MAIS VINAIGRETTE	WRAP AU THON ET CRUDITES	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE MAISON
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE	SAUTE DE PORC SAUCE PROVENCALE
CURRY DE POIS CHICHES	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE	BATONNET DE POISSON PANE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE A L'OSEILLE
-	RATATOUILLE	FRITE	AUBERGINE AU FOUR
COQUILLETES	ECRASE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE	BRIE	EMMENTAL
GLACE	ILE FLOTANTE	TARTE POIRE AMANDINE	PECHES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Lundi de Pentecôte

REPAS VEGETARIEN

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Landry	fêtons les Guy	fêtons les Antoine de P.
	SALADE COMPOSE	CONCOMBRE A LA BULGARE	JAMBON CRU , CORNICHONS
	BETTERAVES , VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES MAISON 	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	PAELLA AU POULET	TORTELINI AUX 3 FROMAGE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	PAELLA AUX FRUITS DE MER	TORTELINI RICOTTA / EPINARD	OMELETTE
	RIZ AU SAFRAN	SAUCE TOMATE	CAROTTES FACON VICHY
	COURGETTES SAUTEES	BROCOLIS	POLENTA CREMEUSE
	BRIE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
	YAOURT AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	MELON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN



REPAS A THEME : PIRATES DES CARAIRES



lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
fêtons les J. F. Régis	fêtons les Hervé	fêtons les Romuald	fêtons les Silvère
SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
OEUF DUR MAYONNAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC	SALADE EXOTIQUE
SAUTE DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO	FALAFELS & SAUCE TAHINI	COLOMBO AU POULET	CHIPOLATAS
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	COLOMBO DE POISSON	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'ANETH 
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FRITE	GRATIN DE COURGETTES
PIPERADE	TOMATE ROTIE	CHOUX FLEUR EN PERSILLADE	PENNE RAPÉE
ST PAULIN	BRIE	GOUDA	VACHE QUI RIT
ILE FLOTANTE	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU A L'ANANAS	GLACE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PASTEQUE	MELON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN



lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand
PASTEQUE	TABOULÉ	COEUR DE PALMIER A LA MIMOLETTE	TOMATES VINAIGRETTE
SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE	CAROTTE RAPEES, VINAIGRETTE	OEUF DUR VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES A LA FETA AOP 
BOLOGNAISE VEGE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BLANC	POULET BASQUAISE
OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES	COLIN MSC SAUCE AU CITRON 	COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
TORTIS BIO 	SEMOULE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	POEELEE DE LEGUMES
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BRAISEES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ
TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE
YAOURT	FRAISE AU SUCRE	TARTE AUX POMME	FROMAGE BLANC AU MIEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN



lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
fêtons les Martial	fêtons les Thierry	fêtons les Thomas	fêtons les Florent
SALADE DE PENNE ET THON	PASTEQUE	MELON	
SALADE DE HARICOT VERT AUX ECHALOTTES	SALADE DE RIZ, OLIVE OIGNON ROUGE ET FROMAGE	CONCOMBRE A LA BULGARE	
STEAK DE VEAU	LASAGNE VEGE	HOT DOG VOLAILLE	REPAS DE VACANCES
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL	POISSON PANEE	
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	
SEMOULE		FRITE	
MIMOLETTE	GOUDA	ST NECTAIRE	
GLACE	YAOURT AROMATISE	ASSORTIMENTS YAOURTS	
FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.