

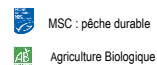


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 25 AU 29 AVRIL	Bœuf Bourguignon VBF	Carottes râpées	Concombres Bio sauce à l'aneth	Cassiolette de colin d'Alaska MSC et quenelles de brochet
	Petits pois et champignons	Cordon bleu de volaille	Boulettes de blé panées façon thai	Riz Bio
	Petit suisse aux fruits Bio	Courgettes Bio et pommes de terre en gratin	Torsades et ratatouille Bio, fromage râpé Bio	Fromage AOP/AOC
	Brownie	Mousse au chocolat au lait	Fraises	Purée de pommes Bio
SEMAINE DU 2 AU 6 MAI	Rôti de porc LR et son jus	Tomates Bio vinaigrette	Salami et cornichons	Emincés de poulet sauce blanche
	Lentilles et carottes	Crêpe fourrée au fromage	Omelette Bio sauce tomate	Pâtes
	Fromage Bio	Haricots beurre	Trio de légumes Bio (brocolis, carottes, chou-fleur) pommes de terre	Fromage frais à tartiner
	Ananas au sirop	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit Bio
SEMAINE DU 9 AU 13 MAI	Haché de veau sauce façon Marengo	Carottes râpées Bio	Boulettes végétales Bio jus aux légumes couscous	<b>REPAS ANGLAIS</b> Tomates Bio sauce fromage blanc ciboulette "Fish" (colin d'Alaska pané) MSC plein filet "and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
	Haricots verts Bio	Emincés de volaille LR sauce tomate	Semoule Bio et quinoa	Gâteau à la carotte Sirop de menthe
	Camembert	Frites	Fromage AOP/AOC	
	Liégeois au chocolat	Fruit	Fraises	
SEMAINE DU 16 AU 20 MAI	Haricots rouges et courgettes sauce tomate Bio	Tomates Bio sauce basilic	Pâté de campagne et cornichons	Sauté de bœuf VBF sauce façon thai
	Coquillettes Bio	Hachis Parmentier au bœuf VBF	Beignets de calamars à la Romaine	Bâtonnières de carottes jaunes et riz
	Saint Paulin		Chou-fleur Bio et pommes de terre sauce blanche	Fromage frais à tartiner Bio
	Fruit Bio	Crème dessert chocolat	Ananas Bio	Compote de pommes HVE
SEMAINE DU 23 AU 27 MAI SEMAINE DES TERROIRS	Melon		<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
	Emincés de poulet LR sauce miel et romarin	Axoia de bœuf VBF haché		
	Semoule Bio et ratatouille	Pommes de terre façon sarladaises		
	Gâteau Basque	Fromage frais à tartiner Bio		
SEMAINE DU 30 MAI AU 3 JUIN	Laitue iceberg			
	Sauté de bœuf VBF sauce tomate	Rôti de porc LR (froid ou chaud)		
	Carottes Bio et lentilles	Purée de pommes de terre		
	Fromage AOP/AOC	Compote de pommes HVE		
SEMAINE DU 6 AU 10 JUIN	<b>FERIE</b>	Taboulé	Tomates Bio vinaigrette	Lasagnes au bœuf VBF
		Haché de cabillaud façon brandade	Omelette et fromage râpé Bio	Yaourt sucré Bio
		Haricots verts Bio et échalotes	Chou-fleur et courgette Bio, pommes de terre	Biscuit
		Fruit Bio	Liégeois saveur vanille	

Légende :



HVE : Haute Valeur Environnementale  
AOP : Appellation Origine Protégée  
AOC : Appellation Origine Contrôlée



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

