
















lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Férié	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  Flan à l'emmental maison Pommes rosti <b>Camembert bio</b>  Yaourt aromatisé	<b>Salade de lentilles bio locales vinaigrette</b>  <b>Rôti de porc label rouge sauce champignons</b>  <b>Haricots verts bio persillés</b>  <b>Gouda bio</b>  <b>Banane label Global Gap</b> 	<b>Betteraves bio locales au maïs</b>  <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>  <b>Chou fleur bio persillé</b>  Petit cotentin <b>Semoule au lait local</b> 

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	<b>Concombre local à la crème</b>  Saucisse fumée <b>Lentilles bio au jus</b>  Vache qui rit <b>Pomme locale</b> 	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>  Rougail de pois chiche et tofu <b>Riz créole bio</b>  Emmental en dés Mousse au chocolat au lait	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique <b>Marmite de colin MSC et moules sauce nantua</b>  <b>Carottes persillées bio</b>  <b>Crème anglaise locale</b>  Gâteau au yaourt Maison


lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<b>Concombre local à la bulgare</b>  Poêlée de fèves et champignons à la crème <b>Macaronis bio</b>  <b>Buche de chèvre cendré local</b>  <b>Pomme locale</b> 	<b>Tomates bio vinaigrette</b>  <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>  Petits pois cuisinés Coulommiers Flan nappé caramel	Férié	Pont

#### Repas Burger

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise <b>Brandade de colin MSC et thon</b>  Petit Cotentin <b>Compote de fruits bio</b> 	Radis et son beurre <b>Sauté de dinde local façon kebab</b>  Chou fleur persillé <b>Mimolette bio</b>  <b>Banane bio</b> 	<b>Salade iceberg locale</b>  <b>Cheeseburger</b> <b>Frites et ketchup</b> <b>Crème anglaise locale</b>  <b>Brownie maison</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre Petits suisses sucrés <b>Fraises locales</b> 

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Pâté de campagne et cornichons Jambon blanc Purée de pommes de terre <b>Camembert bio</b>  <b>Pomme locale</b> 	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Tarte aux légumes de saison <b>Salade verte locale vinaigrette</b>  Saint Paulin <b>Semoule au lait maison (lait bio)</b> 	Duo de tomates et maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce basquaise Brocolis persillés Petits suisses sucrés <b>Fraises locales</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Melon (selon disponibilité)	Macédoine mayonnaise	Concombre local vinaigrette à la ciboulette
Boulettes de volaille au paprika	Dahl de lentilles locales	Rôti de porc label rouge sauce aux oignons	Poisson pané 100 % filet label MSC
Carottes bio persillées	Riz créole bio	Pommes de terre locales	Epinars béchamel
Emmental bio	Buche de chèvre cendré local	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Ligeuil
Compote de fruits	Flan nappé caramel	Nectarine	Fromage blanc sucré local

#### Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves bio vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomate bio au basilic vinaigrette	Salade de riz de Camargue façon niçoise
Poêlée de pois cassés et petits légumes	Marmite de colin MSC et moules	Rôti de dinde et mayonnaise	Boulettes de boeuf sauce provençale
Tortis bio au beurre	Purée de courgette	Pommes noisette	Ratatouille
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire	Crème
Compote pomme poire	Pêche	Banane bio	Cake à la fleur d'oranger maison


lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon local	Salade de pâtes bio locales méridionale	Pâté de campagne label rouge et cornichon	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	Rôti de porc label rouge	Colin label MSC sauce homardine	Pizza maison au fromage
Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Haricots beurre	Salade Iceberg locale
Camembert	Yaourt nature sucré	Petit cotentin	Buche de chèvre cendré local
Crème dessert vanille	Nectarine	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	Duo tomates locales et maïs	Melon local	Salade iceberg locale et vinaigrette
Poisson pané 100 % MSC filet et son citron	Flan au fromage maison	Sauté de dinde local sauce au chorizo	Hachis parmentier au boeuf bio
Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre à la crème	Petits pois bio	Gouda bio
Carré de Ligeuil	Cantafrais	Mimolette	Pêche
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Flan nature maison	

#### Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Melon local	Concombre local à la crème	Carottes râpées bio	Tomates cerise
Salade de tomates, maïs, tortis et poulet	Haché au boeuf sauce tomate	Chili sin carne	Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise
Saint Paulin	Pommes rostis	Riz bio créole	Chips (sachet individuel)
Gâteau au chocolat maison	Vache qui rit	Camembert	Petit moulé
	Nectarine	Flan nappé caramel	Pêche

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable