

	SEMAINE DU 29 avril AU 03 mai	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai
Lundi	Radis Steak végétal Carottes BIO persillées P'tit cottentin Brioches aux pralines (locale)	Macédoine BIO mayonnaise Pâtes au thon et à la sauce tomate** St Marcellin local Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté d'agneau aux épices Torsades locales Fromage croclait Fruit BIO de saison
Mardi	Salade coleslaw Paupiette de veau forestière Boullghour Petit suisse aromatisé BIO Compote de pommes locale (ind)	Salade de concombres (local) Chipolata au jus*/ de volaille Purée de 3 légumes (carottes, navets, céleris) Carré frais BIO Tarte au flan	Salade de riz Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Fromage blanc nature BIO Fruit local de saison
Jeudi	Tomates BIO croc'sel Filet de poulet local sauce basquaise Pommes vapeur Bûche du Pilat locale Fruit de saison	Salade BIO de saison Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule locale Camembert Compote pommes framboises (ind)	Salade de tomates Steak végétal Purée de pommes de terre BIO St Nectaire local Compote pomme abricot locale (ind)
Vendredi	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Filet de poisson pané Epinards hachés et croûtons Yaourt nature BIO Fruit local de saison	Crêpe au fromage Tortillas pomme de terre / oignons Ratatouille BIO Fromage les fripons Fruit local de saison	Radis BIO beurre Filet de poulet aux petits pois et à la menthe (local) Poêlée de légumes avec pois gourmands Boisson aromatisée à la fraise (briquette) Fraises (sous réserve)

	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin
Lundi	Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson meunière Julienne de légumes Petit suisse aromatisé BIO Fruit local de saison	Salade de boullghour Filet de poulet local aux herbes de Provence Haricots verts BIO persillés Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées au citron Raviolis épinards BIO sauce verte ** Edam Compote de pommes bananes locales (ind)
Mardi	Concombre en salade (local) Filet de poisson sauce au paprika Macaronis Chanteneige Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Hachis parmentier du chef** Tomme de Savoie locale Mousse au chocolat (ind)	Tomates BIO à l'échalote Saucisse de Toulouse * / Saucisse de volaille Lentilles mijotées aux oignons Saint Bricet Compote de pomme pêche (ind)
Jeudi	Carottes râpées Quenelles locales en gratin Poêlée de courgettes BIO Emmental Gâteau de semoule nappé caramel (ind)	<b>Pont de l'Ascension</b>	
Vendredi	Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé local Muffin		