



Toutes nos viandes bovines et porcines sont d'origine France

Des remplacements sont prévus pour les repas sans porc, sans viande, et sans poisson.

Plus d'informations sur notre site :



ASCENSION

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de perles	Carottes râpées vinaigrette		
Sauté de porc aux pommes	Pilons de poulet façon basquaise		
Haricots verts et beurres	Frites		
Fruit de saison	Vache qui rit		



Repas végétarien SEDD

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Salade de cœurs de palmiers	Œufs durs et mayonnaise	Crêpe tomate/mozarella	Pizza jambon de dinde, fromage, olives
Escalope de porc sauce rougail	Merguez	Sauce aux légumes façon carbonara	Poisson meunière et citron
Boulgour	Epinards à la crème	Pâtes et fromage râpé	Gratin d'aubergines et courgettes
Cantal	Beignet choco-noisette	Crème aux œufs (lait d'Olby)	Fraises au sucre (sous réserve)



PENTECOTE

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
	Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade de tomates
	Rôti de porc au jus	Pilons de poulet rôti sauce échalote	Filet de merlu sauce aurore
	Pâtes	Poêlée de légumes	Blé
	Yaourt BIO La Tourette	Fruit de saison	Gâteau au chocolat



Toutes nos viandes bovines et porcines sont d'origine France

Des remplacements sont prévus pour les repas sans porc, sans viande, et sans poisson.

Plus d'informations sur notre site :



ASCENSION

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de perles Betteraves vinaigrettes Salade verte	Carottes râpées vinaigrette Friand au fromage Salade verte		Salade de tomates
Sauté de porc aux pommes	Pilons de poulet façon basquaise		Filet de bœuf et mayonnaise
Flageolets Haricots verts et beurres	Frites Courgettes provençales		Crème dessert chocolat
Coulommier Fruit de saison Flan vanille	Vache qui rit Crème dessert chocolat Fruit de saison		Pommes persillées Gratin d'aubergines et courgettes Tomme noire Fraises au sucre (sous réserve) Liégeois caramel

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 30 MAI - 5 JUIN

Menu végétarien SEDD

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Salade de cœurs de palmiers Pastèque Salade verte	Œufs durs et mayonnaise Radis croc'sel Salade verte	Crêpe tomate/mozarella Concombre au fromage blanc Salade verte	Pizza jambon de dinde, fromage, olives Jambon de pays et cornichons Salade verte
Escalope de porc sauce rougail	Merguez	Sauce aux légumes façon carbonara Pâtes et fromage râpé	Poisson meunière et citron Pommes persillées Gratin d'aubergines et courgettes
Boullgour Poêlée de légumes	Polenta Epinards à la crème	/	Tomme noire Fraises au sucre (sous réserve) Liégeois caramel
Cantal Fruit de saison BIO Mousse au chocolat	Yaourt Cœur de fermier Beignet choco-noisette Fruit de saison	Crème aux œufs (lait d'Olby) Fruit de saison	

PENTECOTE

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
	Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage Salade verte	Feuilleté au fromage Salade de maïs et olives Salade verte	Salade de tomates Saucisson à l'ail Salade verte
	Rôti de porc au jus	Pilons de poulet rôti sauce échalote	Filet de merlu sauce aurore
	Pâtes Haricots verts	Pommes rosti Poêlée de légumes	Blé Salsifis au beurre
	Yaourt Bio La Tourette Fruit de saison Crème dessert vanille	St Nectaire Fruit de saison Mousse au chocolat	Emmental Gâteau au chocolat Fruit de saison