

Mercredi 28 avril	Mercredi 5 mai	Mercredi 12 mai	Mercredi 19 mai	Mercredi 26 mai	Mercredi 2 juin	Mercredi 9 juin
REPAS						
Betteraves-maïs Bûche de chèvre à la coupe Filet de poisson pané et citron Carottes persillées  Fruit de saison	Carottes locales râpées  Coulommiers à la coupe  Emincé de dinde à la parisienne (Variante VOP : Hoki sauce tomate) Galettes de légumes Donut's	 Nuggets de blé - Ketchup Duo de carottes et courgettes locales à l'huile d'olive et persil - coquillettes  Fruit de saison Petit suisse sucré	Salade de tomates locales  Vache qui rit Omelette Duo de blé et ratatouille Banane	 Pizza Pilons de poulet à grignoter (Variante VOP Galette soja) Epinards hachés à la crème et croûtons  Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte  Cabrette Filet de colin sauce paprika Riz  Glace batonnet à l'orange	Salade de lentilles andalouse Emincé de bœuf sauce au curry (Variante VOP : falafels) Flan de courgettes Fruit de saison Petit suisse sucré
PETITS DEJEUNERS						
Céréales (Miel pops ou choco pops) Lait demi écrémé Compote	Pain - confiture - beurre Lait chaud + cacao Fruit frais à préparer sur place	Croissant du boulanger Lait chaud + cacao Compote de fruits	Pain - beurre - miel Yaourt sucré Jus multifruits	Céréales (Miel pops ou choco pops) lait demi écrémé Fruit frais à préparer sur place	Pain - beurre - miel Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain - confiture - beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange
Flan vanille Sablé des Flandres Jus d'orange	Fromage frais et gressins Banane	Flan vanille Galettes Saint Michel Jus de pomme	Pain et Mimolette Jus d'orange	Fromage blanc aromatisé Madeleine Jus d'ananas	Pain et pâte à tartiner cacao-noisettes Banane	Flan vanille Gaufre Jus de raisin

Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.