

2	Lundi 29 avril 2024	Mardi 30 avril 2024	Mercredi 1er mai 2024	Jeudi 2 mai 2024	Vendredi 3 mai 2024
Entrées	Salade marco polo Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette Macédoine en salade		Salade de melon mozzarella Concombre en vinaigrette	Chou blanc au curry mayonnaise Tomate vinaigrette
Plats	Sauté de bœuf printanier Filet de lieu noir sauce nantua	Curry de légumes, pois chiches et riz tikka massala (plat végé complet)	FERIE	Rôti de porc orloff Tortilla	Cuisse de poulet au thym miel Aiguillettes de saumon + sauce tartare
Garnitures	Carottes Coquillettes			Gratin de poireaux/pdt Salade verte	Haricots verts Bio Boullgour Bio
Produits laitiers	Yaourt brassé nature Bio + sucre Petit suisse Bio + sucre *1	Chanteneige Bio Tomme Bio		Fourme d'Ambert Pont l'évêque	Emmental Saint Paulin
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Petits suisse aux fruits *2 Fromage blanc + spéculoos		Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Verrine brownie caramel (A faire) Crème dessert caramel Ind




LÉGENDE

	Bleu Blanc Cœur		Label Rouge		Produit Local		Viande Bovine Française		Identification Géographique Protégée		Viande de Porc Français
	Pêche Responsable		Agriculture Biologique Europe		Issu de Label Rouge		Plat Végétarien		Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée		Haute Valeur Environnementale

3	Lundi 06 mai 2024	Mardi 07 mai 2024	Mercredi 8 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
Entrées	Fraicheur maïs cœur de plamier Flan de courgettes	Salade vitaminée (salade, agrumes) Salade verte et croûtons			
Plats	Colombo de poisson Filet de merlu aux petits légumes	Fricadelle de bœuf Filet de poisson meunière	FERIE	ASCENSION	PONT
Garnitures	Brocolis Bio fleurettes Blé Bio	Purée de carottes bio et pommes de terre Bio 		FERIE	FERME
Produits laitiers	Yaourt sucré Bio 	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes			
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Glace batonnet vanille Milk Shake fraise (A faire)			








LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Viande Bovine Française	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêche Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Plat Végétarien	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Environnementale

4	Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
Entrées	Haricots verts en vinaigrette et œufs	Melon 	STOCK	Tarte 3 fromages Pizza au fromage	Concombre et mimolette Tomates mozzarella
Plats	Raviolis de légumes Bio  	Cordon bleu Nuggets végétaux 	STOCK	Parmentier de poisson (plat complet)  Filet de lieu aux petits légumes	 Veau sauce grand-mère Pavé de poisson bordelaise 
Garnitures			STOCK	Riz aux petits légumes	Champignons sautés Gratin dauphinois
Produits laitiers	Fromage blanc Bio + sucre 	Tomme blanche Bûche du pilat	STOCK	Brie Bio  Coulommiers Bio	Croûte noire Gouda
Desserts	Fruit de saison 	Compote de pommes Bio 	STOCK	 Verrine de fruits frais Bio  Banane Bio	Semoule au lait caramel Mousse au chocolat

LÉGENDE

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit Local	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	 Haute Valeur Environnementale













5	Lundi 20 mai 2024	Mardi 21 mai 2024	Mercredi 22 mai 2024	Jeudi 23 mai 24 ANIMATION STOP GASPI	Vendredi 24 mai 2024
Entrées		Salade du chef (endives, croûtons et mimolette) Melon charentais jambon	STOCK	MENU DU GAGNANT DU CONCOURS (transmis ultérieurement)	Salade verte Bio emmental  Pastèque Bio dés de brebis
Plats	PENTECÔTE	Pennes pesto brocolis pois chiches 	STOCK		 Rôti de bœuf + ketchup Œufs brouillés
Garnitures	FERIE		STOCK		Haricots beurre persillées Purée de pommes de terre
Produits laitiers		Vache qui rit Bio  Gouda Bio	STOCK		Tomme grise Edam
Desserts		Yaourt fraise ferme 95 Bio   Yaourt abricot ferme 95 Bio	STOCK		Fruit de saison  Fruit de saison

LÉGENDE

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit Local	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	 Haute Valeur Environnementale

1	Lundi 27 mai 2024	Mardi 28 mai 2024 Menu été barbecue	Mercredi 29 mai 2024	Jeudi 30 mai 2024	Vendredi 31 mai 2024
Entrées	Carottes Bio vinaigrette  Pomelos Bio + sucre	Baguette (1 pour 3) pour réaliser un sandwich Melon à croquer	STOCK	Crêpes au fromage Friand au fromage	Coleslaw Salade aux noix
Plats	Colin à l'aneth  Filet de lieu sauce safranée	Chipolatas porc *2 Saucisses végétales 	STOCK	Salade composée (salade, œufs durs, taboulé, betteraves) 	Chili con carné boeuf (plat complet avec riz) Chili végétarien (plat complet avec riz) 
Garnitures	Epinards  Blé Bio	Chips	STOCK		
Produits laitiers	Fromage fondu croc lait Petit moulé ail et fines herbes	Babybel®	STOCK	Yaourt à boire Bio 	
Desserts	Compote de pomme spéculos Cocktail de fruits au sirop	Timbale vanille fraise Cône pistache chocolat	STOCK	Fruit de saison  Fruit de saison	 Fromage blanc Bio  Topping Miel / Chocolat Petit beurre / Ananas sirop

LÉGENDE

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit issu du département	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale