



# DU 26 AVRIL AU 18 JUIN 2021



	24 au 28 mai	31 au 04 juin	07 au 11 juin	14 au 18 juin
 <b>Lundi</b>	<p align="center"><b>FERIE</b></p>	<p align="center"><b>Salade de pâtes</b>            Sauté de dinde au romarin <b>VF</b>   Carottes à l'ail  <b>Bleu d'Auvergne</b>            Crème dessert <b>vanille</b></p>	<p align="center">Salade mexicaine            (haricots rouges maïs)            Roti de porc au thym <b>VPF</b>            Haricots beurre            Gouda  <b>Fruit</b> de saison</p> 	<p align="center"><b>Taboulé</b>            Paleron de bœuf au jus <b>VBF</b>            Gratin <b>poireau</b> béchamel            fromage râpé            Petit suisse bio nature et sucre            Tarte aux <b>pommes</b></p> 
 <b>Mardi</b>	<p align="center">Salade de haricots beurre aux            échalotes            Roti de dinde au jus court <b>VF</b>  <b>Carottes</b> à l'étuvée            Yaourt nature et sucre  <b>Fruit</b> de saison</p>	<p align="center"><b>MENU VEGE</b>            Macédoine de légumes            vinaigrette            Boulette de soja tomates basilic            Semoule   Yaourt nature  <b>Fruit</b> de saison</p>	<p align="center"> <b>Betteraves</b> vinaigrette au basilic            Aiguillettes de poulet jus tandoori  <b>VF</b>            Riz            Fromage blanc  <b>Fruit</b> de saison</p>	<p align="center"><b>Duo de chou émincé</b>            Lasagne <b>épinards</b> ricotta chèvre            Yaourt aromatisé  <b>Banane</b></p>
 <b>Mercredi</b>	<p align="center">Salade batavia et ses croûtons            Sauté de veau marengo <b>VBF</b>            Gratin dauphinois            Emmental  <b>Fruit</b> de saison</p>	<p align="center">Salade mélangée            Steak haché de bœuf au jus <b>VBF</b>  <b>Purée de pommes de terre</b>            Emmental  <b>Pêches au sirop</b></p>	<p align="center">Salade mélangée            Paupiette de veau au jus <b>VBF</b>  <b>Carottes</b> aux petits oignons+  <b>Pommes dauphines</b>            Brie  <b>Compote</b></p>	<p align="center">Salade <b>d'endives</b> vinaigrette  <b>Aiguillettes de poulet ou</b>  <b>émincé de dinde</b>            Blé            Yaourt nature et sucre            Compote <b>poire</b></p>
 <b>Jeudi</b>	<p align="center">Salade de tortis au pesto            Saucisse de Toulouse au jus            Brunoise de légumes            (carotte, poireau, céleri rave,            navet, oignon)   Fromage blanc nature et sucre            Duo fruit mangue <b>banane</b></p>	<p align="center"><b>Salade de lentilles</b>            Rôti de veau au jus <b>VBF</b>   Haricots verts aux échalotes            Petit suisse nature             Cocktail de fruits au sirop</p>	<p align="center"><b>MENU VEGE</b>            Macédoine de légumes vinaigrette            Pané du fromager            Boulgour à la tomate            Yaourt nature   <b>Fruit</b> de saison</p>	<p align="center">Salade de lentilles à l'échalote            Rôti de veau au jus <b>VBF</b>   Semoule au jus            Tartare ail et fines herbes  <b>Fruit</b> de saison</p>
 <b>Vendredi</b>	<p align="center">Céleri râpé vinaigrette            Filet de merlu jus estragon <b>MSC</b>            Blettes à la béchamel <b>+Boulgour</b>  <b>Saint Nectaire</b>            Tarte aux <b>pommes</b> </p>	<p align="center"><b>Carottes</b> râpées bio huile d'olive            et citron            Filet de colin à la ciboulette <b>MSC</b>            Riz créole             Fromage blanc            Compote pomme banane</p>	<p align="center"><b>Salade de riz , tomates, maïs</b>            Filet de merlu sauce à l'aneth <b>MSC</b>            Julienne de légumes            (<b>carottes</b>, courgettes, céleri)            Carré président  <b>Salade de fruits</b></p>	<p align="center"><b>Radis</b> et son carré de beurre            Blanquette de poisson            Brocolis <b>+ pâtes</b>             Petit suisse bio nature et sucre            Eclair au chocolat</p>

**VBF** : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produits locaux**