

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



REPAS BIO

lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
SALADE DE PATES AU MAÏS	BETTERAVE A L'AIL	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AU THON	CAROTTES RAPEES AUX DES DE FROMAGE
NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE BŒUF BASQUAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	DOS DE COLIN SAUCE BLANCHE
HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	RIZ AUX LEGUMES	LEGUMES BASQUAISE (FRAIS) ET POMMES DE TERRE	POMMES RISSOLEES BIO	BOULGOUR
LAITAGE	COMPOTE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

REPAS BIO

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
SALADE DE PATES A L'INDIENNE (MAIS, CURRY)	TOMATES BIO VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS	RADIS ROSES AU BEURRE	CAROTTES RAPEES AU GOUDA
SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	RISSOTTO BIO DE POULET	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) BASQUAISE	ROTI DE PORC AU MIEL (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR SAUCE ESPAGNOLE
HARICOTS VERTS PERSILLES	FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES SAUTEES A L'AIL (FRAIS)	CHOU FLEUR GRATINE	POMMES VAPEUR
LIEGEOIS CAFE		YAOURT NATURE SUCRE	TARTELETTE AUX FRAISES (MAISON)	FRUIT DE SAISON

Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

REPAS BIO

lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
SALADE VERTE FROMAGERE	FERIE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	CONCOMBRE BULGARE	SAUCISSON SEC
ESCALOPE DE DINDE MARINÉE (FRAIS ORIGINE FRANCE)		SAUTE DE POULET BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA THAI	POISSON PANE	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) A LA NAPOLITAINE
MACARONI		COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)	SEMOULE A LA SAUCE TOMATE	BLE AUX LEGUMES
FRUIT DE SAISON		YAOURT BIO NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC ET SON SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
TRIO DE CRUDITES	TOMATE A LA CROQUE	SALADE DE BOULGOUR BIO AUX DES DE FROMAGE		PASTIQUE
POISSON DU JOUR (POISSON FRAIS)	GRANDE SALADE COMPOSEE :	PORC BIO AU CURRY (FRAIS ORIGINE FRANCE)		SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)
PUREE DE BROCOLIS GRATINEE	RIZ, THON, ŒUF, CONCOMBRE, MAÏS, OLIVES)	HARICOTS BEURRE BIO EXTRA FINS PERSILLES		POMMES DE TERRE ET CAROTTES ROTIES (FRAIS)
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE BIO		GLACE

REPAS BIO

MENU DES ENFANTS

lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
SALADE DE TOMATES MOZZARELLA		MACEDOINE MAYONNAISE		SALADE DE RIZ
POULET AU PAPRIKA		CORDON BLEU		MAREE DU JOUR SAUCE CITRONEE
HARICOTS BEURRE PERSILLES		PETITS POIS AU JUS		GRATIN D'EPINARDS
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
TOMATE EN SALADE	SALADE BIO A LA NICOISE	SALADE COMPOSEE	MELON	SALADE DE CRUDITES ŒUFS ET THON
JAMBON BLANC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FRICASSEE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA NORMANDE	BOULETTES D'AGNEAU BIO A L'ORIENTALE	RAVIOLIS AU GRATIN (BŒUF ORIGINE FRANCE)	POISSON MEUNIÈRE
PATES AU FROMAGE	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES (FRAIS)	SEMOULE BIO ET SES LEGUMES FRAIS	SALADE VERTE	RIZ PILAF
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUITS BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

Frutti et Veggi fêtent les Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com www.frutti-veggi.fr)

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
SALADE DE TOMATES	SALADE BATAVIA BIO MIMOSA	SALADE VERTE AU SURIMI	RILETTES DE THON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
COUSCOUS D'AGNEAU	PATES A LA BOLOGNAISE BIO MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON PANE ET CITRON
SEMOULE ET SES LEGUMES	ET FROMAGE RAPE BIO	DUO COURGETTE ET POMME DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRAISES AU SUCRE	MINI CHOUX A LA CREME ET CHOCOLAT FONDU

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	MELON	CREPE AU FROMAGE	PIEMONTAISE	SALADE BIO FROMAGERE
EMINCE DE BOEUF AUX POIVRONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARENGO	HAUT DE CUISSE DE POULETS (FRAIS ORIGINE FRANCE) TEX MEX	POISSON DU JOUR	BOULETTES DE BŒUF BIO A L'ESPAGNOLE (ORIGINE FRANCE)
SEMOULE	PUREE MAISON	PETITS POIS AU JUS	COURGETTES	HARICOTS VERTS BIO
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON	BROWNIES	YAOURT BIO

REPAS BIO

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE (LOCAL) MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES (LOCAL) AU CHEVRE	PASTIQUE
	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSES DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR	ESCALOPE DE PORC
	POELEE DE LEGUMES MAISON	LENTILLES CUISINEES MAISON ET CAROTTES (FRAIS LOCAL)	RIZ PILAF	POELEE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE (FRAIS)
	ENTREMETS CARAMEL	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	FRUIT DE SAISON

REPAS BIO

C'est l'été !

REPAS BIO

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
PASTIQUE	CONCOMBRE BIO A LA BULGARE	BETTERAVES MIMOSA	DUO DE CRUDITES ET DES DE FROMAGE	WRAPS
ESCALOPE DE DINDE MARINE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CHIPOLATAS BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR (FRAIS) AU PESTO	CHILI
DUO DE COURGETTES ET AUBERGINES (FRAIS)	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON	PATES ET TOMATE PROVENCALE (FRAIS)	CON CARNE
GLACE	RIZ AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LA BOISSON DES INCAS