



Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Feuilleté au fromage Saucisse Lentilles AB Fruit de saison	Jus de légumes & fruits Nems végétariens Poêlée asiatique Mousse au chocolat AB	Menu antigaspi 😊	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Betteraves Poisson meunière MSC Haricots verts AB Yaourt sucré AB	Salade verte Gardiane de taureau Pâtes AB Emmental râpé AB Fruit de saison	Menu antigaspi 😊	Tomates vinaigrette Sauté de poulet LR Carottes AB Fromage AB Compote AB	Concombre Moules AB Frites AB Glace
Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
FÉRIÉ	Pois-chiche vinaigrette AB Omelette AB Courgettes sautées Fromage AB Fruit de saison	Menu antigaspi 😊	Salade verte Tajine d'agneau LR Semoule AB Flan caramel AB	Salade coleslaw Poisson frais MSC Épinards AB Brownies
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Salade verte Poulet rôti LR Pdt sautées Fromage blanc AB	Choux-fleur cocktail AB Raviolis aux légumes AB Emmental râpé AB Fruit de saison	Menu antigaspi 😊	Rillettes de volaille Paupiette de veau LR Riz AB Fruit de saison	Salade verte Beignets de calamar Haricots verts AB Chou à la crème

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (**bio**)

LR : Les viandes sont **Label Rouge** et d'origine française

MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

*Menus élaborés par le responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011*