























Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------




LE JOUR DU 



 Chili con carne BIO et riz BIO (Viande hachées, oignons, haricots rouge, maïs, tomates, poivrons)	Jambon de paris ou Jambon de poulet	  Taboulé à la semoule BIO	   Carottes râpées BIO ET LOCALES assaisonnées Tomates vinaigrette	FERIE
		Pané de blé fromage épinards	 Colin pané et ketchup	
Frites et ketchup	Légumes aïoli	  Gnocchetti Sardi BIO locales et Haricots verts		
Fromage fondu Président Fraidou	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Camembert Carré		
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme Compote de pomme abricot	 Banane RUP	 Liégeois chocolat équitable  Liégeois vanille équitable	
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	
		Brioche pépites Fromage blanc aux fruits		
		Gauffre Flash  Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison		

-  Spécialité du chef
-  Viande racée
-  Produits BIO

-  Nouvelles recettes
-  Label Rouge
-  Viande Origine France

-  Pêche responsable
-  Bleu blanc cœur
-  Appellation d'Origine Protégée

-  Production locale
-  Indication Géographique Protégée
-  Région Ultra Périphérique

-  Commerce équitable français Agri Ethique
-  Plat durable à empreinte carbone moindre et riche en fer, oméga 3, DHA et EPA



Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU Végé

 Steack de colin sauce citron	Tomates vinaigrette	 Burger de veau sauce marenco (oignon, ail, champignons, carottes, concentré de tomate)	FERIE	Salade colorée et mimolette (iceberg, radis rondelles et maïs)
	 Hachis parmentier			Pizza fromage
 Riz basmati BIO	Salade iceberg	Haricots verts BIO persillés et Pommes rissolées		Salade verte
 Yaourt BIO local saveur abricot	 Saint Nectaire AOP	Tomme blanche croûte fleurie		 Cake au poire BIO
Fruit de saison Fruit de saison	 Mousse au chocolat au lait équitable	Doonut au chocolat		
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Croissant (boulanger) Yaourt aromatisé		Choco pops Lait
		Baguette et miel Lait demi-écrémé BIO Banane BIO		Pompon cacao Vache qui rit BIO Jus de pomme



Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU Végé

Sauté de bœuf sauce bourgogne (ail, oignons, champignons, carottes, herbes de Provence)	Pastèque	Tomates et maïs	Frigousse de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)	Nuggets de poisson et ketchup
	Melon jaune	Burger maison		
Frites et ketchup mayo	Pizza au fromage	Pommes rissolées et ketchup	Carottes BIO à l'ail et coquillettes	Purée de légumes verts BIO (brocolis, courgettes, haricots verts)
Fromage frais aux fruits	Salade verte	Crème dessert chocolat équitable	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt BIO local aromatisé Fraise
Fromage frais nature et sucre	Beignet chocolat	Crème dessert vanille équitable	Crêpe nature sucrée BIO IDF topping caramel et chantilly	Fruit de saison
Fruit de saison BIO				Fruit de saison
Fruit de saison BIO				

GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
--------	--------	--------------	--------	--------

		Céréales au chocolat Lait demi-écrémé BIO		
--	--	--	--	--




		Barre pâtissière Yaourt aromatisé Jus d'orange		
--	--	--	--	--




Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------




LE JOUR DU  Végé




 Bio



	Saucisse fumée	Roulé de surimi et mayonnaise	 Concombres tzaziki et Tomate vinaigrette	SALADE DU CHEF Tomates BIO, maïs, thon, cornichons et olives
	*Saucisse de dinde	 Poisson façon crumble	Steak haché de bœuf et ketchup	 Œufs brouillés
FERIE	Lentilles au jus	Carottes à la crème	Pommes campagnardes	Mélange de légumes (carottes jaunes et orange) et haricots plats et Farfalles
	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage frais aux fruits	Eclair au chocolat
Yaourt sucrée	Edam			
	Fruit de saison local 	Fruit de saison	Fromage frais nature et sucre	
	Fruit de saison local 	Fruit de saison		
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain au chocolat Jus d'ananas		
		Baguette Fromage fondu Président Fruit de saison		

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur
 Appellation d'Origine Protégée

 Production locale
 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique

 Commerce équitable français Agri Ethique
 Plat durable à empreinte carbone moindre et riche en fer, oméga 3, DHA et EPA

Lundi 1er juin










Mardi 2 juin

Mercredi 3 juin

Jeudi 4 juin

Vendredi 5 juin

LE JOUR DU 

Omelette	Tomates Mozza	 Poulet rôti et jus	 Couscous boulette agneau et merguez	 Carottes râpées BIO locales assaisonnées
	Boulettes de bœuf sauce charcutière (oignons, ail, tomate, cornichons, moutarde)			 Aiguillettes de colin meunière
 Riz basmati BIO	 Curvi Rigati BIO locales	Pommes campagnardes		Chou fleur braisées
Fromage blanc et sucre	Petit pot de glace vanille-fraise	Comte AOP 	Brie	Emmental
		Cantal AOP 	Camembert	Tomme noire Mont Cadi
Fruit de saison		Esquimau chocolat	Melon	Doonuts et topping chocolat
Fruit de saison			Pastèque	
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Céréales miel pop's  Lait demi-écrémé BIO		
		Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus multifruits		



Spécialité du chef



Viande racée



Produits BIO



Nouvelles recettes



Label Rouge



Viande Origine France



Pêche responsable



Bleu blanc cœur

Appellation d'Origine Protégée



Production locale



Indication Géographique Protégée



Région Ultra Périphérique



Commerce équitable français Agri Ethique



Plat durable à empreinte carbone moindre et riche en fer, oméga 3, DHA et EPA

Lundi 8 juin **Mardi 9 juin** **Mercredi 10 juin** **Jeudi 11 juin** **Vendredi 12 juin**

LE JOUR DU  Végé

Salade parmentière (pommes de terre, maïs, tomates, poirvons, œufs durs)	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Pomelo et sucre	 Rôti de bœuf et sauce fraîcheur (sauce fromage blanc, ail et fines herbes)	Thon mayonnaise Roulade de volaille et cornichon
Viennoise de poulet	 Sauté de porc sauce bobotie (ail, oignons, cumin, cannelle, abricots, raisins secs, tomates, curry) * Sauté de poulet sauce bobotie	Pizza fromage et salade		 Hoki sauce oseille
Petit pois et carottes au jus	Purée de pommes de terre		Ratatouille et Blé	Papillons BIO 
Brie Coulommiers	Fraidou Petit moulé nature	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Mimolette Emmental	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 Gâteau de savoie	Cône vanille chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Viennoise aux pépites de chocolat (boulanger) Lait demi-écrémé BIO et chocolat poudre 		
		Baguette Emmental Jus de raisin		

Lundi 15 juin

Mardi 16 juin

Mercredi 17 juin

Jeudi 18 juin

Vendredi 19 juin

LE JOUR DU 

Melon jaune


Crêpe au fromage


Tomates vinaigrette
Concombre

Pavé de merlu sauce
basquaise
(ail, oignons, piment
d'Espelette, poivrons,
tomate)



Rôti de dinde et jus

 Riz BIO jambalaya
(oignons, ail, carottes,
haricots rouges, poivrons,
paprika, cumin, tomates)


 Haché de cabillaud sauce
citron

 Boulettes de bœuf au curry

Pâtes risoni

Purée de carottes BIO 

Brocolis ciboulette et
Boulgour

Semoule BIO 

Camembert

Bûchette mi-chèvre

Yaourt sucré

Comté

Fromage blanc et topping
fraise

Tomme blanche croûte
fleurie

Yaourt aromatisé

Saint Paulin

Gélifié chocolat

Gâteau basque

Fruit de saison

Petit pots chocolat-vanille

Gélifié vanille

Fruit de saison


GOUTER

GOUTER




PDJ / GOUTER


GOUTER




GOUTER




Baguette et confiture de fraise
Lait demi-écrémé BIO 



Barre de céréales
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France









 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur
 Appellation d'Origine Protégée

 Production locale
 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique

 Commerce équitable français Agri Ethique
 Plat durable à empreinte carbone moindre et riche en fer, oméga 3, DHA et EPA

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU 

 <p>Sauté de poulet sauce Amérique (oignons, ail, ketchup, miel, paprika, cumin, thym)</p>	<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Iceberg et maïs</p>	 <p>Calamars à la romaine et ketchup</p>	<p>Burger maison</p>
<p>Blé BIO </p>	<p>Tortelloni provençale BIO base tomate basilic et gruyère râpé </p>	<p>Chicken wings et pommes smile et ketchup</p>	<p>Légumes aïoli (carottes rondelles, chou-fleur, haricots verts, pommes de terre lamelles)</p>	<p>Pommes campagnardes et ketchup</p>
<p>Tomme blanche croûte fleurie Carré</p>	<p>Île flottante</p>	<p>Compote pomme ananas</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromages frais nature et sucre</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Petit moulé nature</p>
 <p>Crème dessert chocolat équitable</p> <p>Crème dessert vanille équitable </p>		<p>Compote pomme poire</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Pastèque ET Melon</p>

GOUTER **GOUTER** **PDJ / GOUTER** **GOUTER** **GOUTER**

		<p>Céréales et Lait</p>		
		<p>Pain au lait et tablette chocolat au lait Pompot! pomme fraise</p>		

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
	LE JOUR DU 	REPAS FROID	BONNES VACANCES	
 Salade de risoni (tomates, basilic, maïs)	Nuggets de blé et ketchup	Tomates, concombres, féta et olives noires	Sirop de grenadine 	Brique jus de pomme
 Steak de colin sauce oseille		Jambon de poulet		Pizza au fromage fraîche
  Courgettes à l'ail BIO locales	Röstis de légumes	Purée de pommes de terre	Salade iceberg	
Emmental	Yaourt aromatisé	 Mousse au chocolat au lait équitable	Petit moulé nature	Petits Louis
Beignet framboise	Fruit de saison		Pastèque et melon	Esquimau vanille
GOUTER	GOUTER	PDJ / GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain au chocolat  Lait demi-écrémé BIO		
		Cône vanille fraise Fromage blanc et sucre Banane		