































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 avril au 3 mai	Laitue iceberg Carottes râpées maison Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes  Petit moulé nature Montboissier Compote pommes abricots  Compote pomme-cassis	Salade de pommes de terre à la catalane Salade de lentilles Oeufs durs Epinards béchamel Brie Fromy Fruits de saison 	Macédoine mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail Burger de veau sauce tajine Riz  Croc'lait Saint Nectaire Fruits de saison	Concombre en salade Radis et beurre Poisson blanc gratiné au fromage Carottes aux saveurs du midi Yaourt nature  Yaourt brassé  à la banane Beignet à la framboise Doughnuts au sucre
Période du 6 mai au 10 mai	Carottes  râpées maison Céleri rémoulade  Saucisses de Francfort s/porc : <i>Merguez douce</i> Ratatouille et blé Carré de l'est Brebis crème Liégeois à la vanille Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves  Salade de haricots verts Sauté de boeuf au jus Purée de courgettes et pommes de terre Cotentin nature Edam Fruits de saison	Macédoine mayonnaise Raviolis au saumon Emmental râpé Ananas au sirop Madeleine	Salade de boulghour  à l'orientale Salade de pennes  à la parisienne Steak haché de thon sauce bouillabaisse  Petits pois très fins Fromage fondu Bleu Fruits de saison
Période du 13 mai au 17 mai	Taboulé Salade de pommes de terre à la catalane Calamars à la romaine Haricots verts  persillés Tomme blanche Croc'lait Fruits de saison	Salade verte chiffonnade Salade de tomates Sauté de poulet à la dijonnaise Lentilles Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Compote pommes poires  Compote de pommes fraises 	s/porc : Rillettes aux deux poissons maison Rosette Boulettes d'agneau basquaise Gratin de piperade Fraidou Gouda Fruits de saison 	MENU AMERICAIN Salade coleslaw Fish burger Pommes rissolées et ketchup Crème anglaise Façon Brownie 
Période du 20 mai au 24 mai	Salade de betteraves  Quenelles nature  sauce mornay Carottes  braisées Yaourt brassé  à la banane Fruit de saison 	Radis et beurre Concombre en salade Pavé de merlu sauce coco  Papillons  Saint Paulin Cotentin nature Crème dessert au chocolat Flan à la vanille	AU RESTO SUR LA PLAGE Sirup de fraise Duo de pastèque et melon charentais Moules à la crème Riz Bora Bora Flan pomme tatin 	Salade blé  à la parisienne Salade de coquillettes  à la catalane Rôti de veau à la lyonnaise Courgettes fraîches persillées Petit moulé ail et fines herbes Montboissier Fruit de saison
Période du 27 mai au 31 mai	Melon jaune Salade de tomates Sauté de boeuf bourguignon Semoule  Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Pêches au sirop léger Poires au sirop	Salade des Alpagnes Salade de lentilles Emincé de dinde sauce diablotin  Petits pois saveur jardin Coulommiers Fromy Fruits de saison 	FERIE	PONT DE L'ASCENSION

Les maternelles auront le premier choix proposé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 juin au 7 juin	Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles Steak de colin sauce citron Courgettes braisées Emmental Peti moulé saveur aux noix Fruits de saison	Concombre en salade Boulettes de boeuf sauce tomate Macaronis Gouda Compote pommes bananes	REPAS FROID Salade verte Salade de tomates Rôti de dinde froid Taboulé Cotentin nature Mimolette Milk shake cacao	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves Omelette nature Piperade et riz Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison
Période du 10 juin au 14 juin	FERIE	Céleri rémoulade Radis et beurre Sauté de boeuf sauce curry Semoule Petit moulé ail et fines herbes Carré de l'est Flan à la vanille Liégeois au chocolat	Mortadelle de porc s/porc et s/viande : <i>Surimi mayonnaise</i> Colin pané Lentilles Saint Nectaire Fromage fondu Fruits de saison	Salade de tomates Concombre en salade Rôti de porc au jus s/porc et s/viande : <i>Oeufs durs</i> Duo de haricots verts et beurres Fromy Camembert Eclair au chocolat Eclair à la vanille
FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS				
Période du 17 juin au 21 juin	Tomate et concombre cube Sauté de poulet à la crème Tortis aux saveurs du midi Petit moulé nature Bleu Compote de pomme	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli Tarte chèvre tomate et basilic & Salade verte Montboissier Cotentin Fruits de saison	Melon jaune Steak haché de saumon sauce asperge Tian de légumes Brebis crème Tomme blanche Far aux abricots	Salade ronde sauce basilic Rôti de veau basquaise Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Yaourt nature Yaourt aromatisé Smoothie aux fruits rouge
Période du 24 juin au 28 juin	Friand au fromage Jambon de Paris <i>Sans porc : Jambon de poulet</i> Haricots verts Carré frais Gouda Crème dessert au chocolat	REPAS FROID Salade verte chiffonnade Melon Thon mayonnaise Salade de coquillettes catalane Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop	Salade de betteraves Burger de boeuf sauce marengo Boulgour Saint Paulin Petit moulé nature Fruits de saison	Salade de tomates Radis et beurre Calamars à la romaine Petits pois très fins Cotentin nature Bleu Cotentin nature Cake aux amandes
Période du 1er juillet au 5 juillet	Pastèque Sauté de boeuf chasseur Riz créole Fraidou Saint Nectaire Compote de pommes	PLAT VEGETARIEN Salade gourmande Salade de pommes de terre cubes à la parisienne Escalope de blé panée Ratatouille Bûchette mi-chèvre Fromy Fruits de saison	Salade verte Concombre en salade Pavé de poisson mariné au citron Epinards béchamel Fromage fondu Emmental Cake nature	VIVE LES VACANCES Pizza au fromage Chips Petit Filou à sucer Abricots & Madeleine