







SEMAINE DU 04/05 au 08/05

LUNDI	MARDI
Macédoinde de Légumes	Feuilleté fromage
Pâte au fromage	Nuggets de volaille et petit pois
Yaourt brassé aux fruits  	Yaourt vanille  


SEMAINE DU 11/05 au 15/05

LUNDI	MARDI
Salade de tomates 	Haricotes verts et asperges 
Chipolatas et frites  	Poisson pané et carottes Vichy 
Petit pot de glace 	Fromage  
	Fruits de saison 

SEMAINE DU 18/05 au 22/05

LUNDI	MARDI
Taboulé	Betteraves rouges
Cordon bleu et courgettes  	Sauté de porc et garniture de légumes  
Fromage blanc  	Yaourt aux fruits  

SEMAINE DU 25/05 au 29/05

LUNDI	MARDI
	Salade et dés de fromages
	Oeufs durs et riz, sauce Aurore  
	Gâteau aux fruits maison 

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :

- Le saint Sauveur : viandes et poissons
- Le fournil Laurentais : Pain
- La ferme des prées d' Orée : yaourt et fromage
- Quoi de n'oeuf poulette : œufs
- Les jardins des Hespérides : pommes

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGAlim









Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine









Repas fête foraine le lundi 11 mai

Les anniversaires seront fêtés le
mardi 26 mai






SEMAINE DU 01/06 AU 05/06

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Lentilles et carottes </p> <p>Yaourt brassé à la fraise  </p>	<p> Concombre à la crème</p> <p> Poisson du jour, navets et courgettes</p> <p>Fromage  </p> <p>Oreillons de pêche</p>

SEMAINE DU 08/06 AU 12/06

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte aux dés de fromage  </p> <p>Poisson et haricots verts</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Radis beurre</p> <p>Céréales groumandes et pulpe de tomates</p> <p>Yaourt nature sucré  </p>

SEMAINE DU 15/06 AU 19/06

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tomates </p> <p>Cordon bleu et haricots beurre</p> <p>Fromage  </p> <p>Compote tout fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Pâte à la carbonara</p> <p>Gruyère</p> <p>Fruits </p>

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :






Le saint Sauveur : viandes et poissons
 Le fournil Laurentais : Pain
 La ferme des prées d' Orée : yaourt et fromage
 Quoi de n'oeuf poulette : œufs
 Les jardins des Hespérides : pommes

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGAlim






Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables
 dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine



SEMAINE DU 22/06 AU 26/06

LUNDI	MARDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p> Poisson du jour et riz, sauce citron</p> <p>Yaourt brassé à la mirabelle  </p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Carré de porc et haricots blancs</p> <p>Fromage blanc  </p>

SEMAINE DU 29/06 AU 03/07

LUNDI	MARDI
<p>Taboulé</p> <p> Poisson pané et épinard à la crème</p> <p>Fromage  </p> <p>Gâteau maison </p>	<p> Pique-nique de fin d'année </p>

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

BONNES VACANCES



Fournisseurs locaux :

Le saint Sauveur : viandes et poissons

Le fournil Laurentais : Pain

La ferme des prés d' Orée : yaourt et fromage

Quoi de n'oeuf poulette : œufs

Gaec éleveurs cueilleurs : Légumes

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGAlim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine



Les anniversaires seront fêtés le
lundi 29 juin

Pique-nique de fin d'année mardi 30
juin