

Notre prestation :

**Pain frais local,
artisanal et BIO**



**Fruits et Légumes de
saison exclusivement
de l'agriculture
biologique**



**Céréales et Féculents
Issus exclusivement de
l'agriculture
biologique**



**Le bœuf est
d'origine France
et race à viande**



**Volailles
Label Rouge**



**Toutes les
viandes
proposées sont
d'origine FRANCE.**



**Fromage
AOP/AOC**



**Fromage à la
coupe**



**Préparation
"maison"**



Produit local



Produit frais



Bon appétit !

Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
<ul style="list-style-type: none"> Salade piémontaise Rôti de veau au jus Carottes sautées St Nectaire AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc mayonnaise Goulash hongrois Riz basmati Fromage blanc nature sucré Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Jambonneau au four Tomates à la provençale Edam Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec & cornichons Rôti de dinde au romarin Gratin d'épinards Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis & beurre doux Gratin de poisson Pâtes St Paulin Flan au chocolat
Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches Calamars à la romaine Duo de haricots verts en persillade Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, huile d'olive & basilic Pasta alla norma (aubergine, tomates & ricotta) Fromage blanc aromatisé Pomme au four 	<p>REPAS ANIMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> Pointe d'asperges vinaigrette Tajine de veau Semoule aux raisins Fromage Tarte au citron meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella Sauté de porc sauce aigre-douce Riz pilaf Petit suisse nature Compote maison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux légumes Courgettes à la provençale Cantal AOP Fruit de saison
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Saucisse de Lozère Ecrasé de pommes de terre Bleu Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne & cornichons Filet de colin meunière & citron Petits pois au jus Tomme noire Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Aiguillettes de poulet au paprika Tagliatelles Edam Flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette Colombo de veau Polenta Pont l'Evêque AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho tomate, poivron & féta Tortilla espagnole Ratatouille Petit suisse nature Cake aux pépites de chocolat et zeste d'orange
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<ul style="list-style-type: none"> Melon Tagliatelles à la bolognaise Yaourt nature + miel Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de dinde aux olives Brocolis gratiné Camembert Fruit de saison 	<p>REPAS ANNIVERSAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'artichauts au citron et ail Rôti de bœuf en croûte Pommes dauphines Fromage Tiramisu 	<p>Jeudi de l'Ascension</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Rougail de saucisse Riz Basmati St Nectaire AOP Fruit de saison
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1er juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
<ul style="list-style-type: none"> Rondelles de radis en vinaigrette Chili con carne Riz de Camargue Carré Ligeuil Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre tzatziki Bœuf mode Carottes vichy & blé Fromage blanc nature sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon de Pays Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Rondelé aux noix Glace locale & artisanale 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette Poulet rôti Frites Cantal AOP Fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Aïoli provençal Légumes aioli Bûche de chèvre Tarte du Champsaur