

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Betteraves bio au maïs à la vinaigrette Tortis locaux bio bolognaise de thon Emmental râpé bio Pomme locale	Carottes râpées bio vinaigrette Flan à l'emmental (oeuf label MEA) Pommes rosti Camembert bio Compote pomme cassis	Férié	Férié	Pont

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Concombre local à la crème Nuggets de blé et citron Purée de courgette label CE2 Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Tomates et vinaigrette aux fines herbes Saucisse fumée Lentilles bio au jus Yaourt nature sucré bio	Salade piémontaise Tajine de dinde Légumes couscous Vache picon Crème dessert caramel	Radis long et beurre 1/2 sel Boulettes de soja sauce tomate Haricots verts persillés label CE2 Saint Morêt Gâteau au chocolat	Rillet du Mans et cornichons Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles Carottes au beurre bio Tomme Blanche Flan nappé caramel

La Grèce

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Concombre local et fêta à la vinaigrette à l'huile d'olive Gratin d'aubergines et pommes de terre à la viande de boeuf façon moussaka Biscuit Semoule au lait (lait local)	Pâté de campagne et cornichons Haut de cuisse de poulet Courgettes persillées Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits bio	Betteraves vinaigrette Ravioli de légumes Mimolette Compote	Salade de pâtes locales bio au pesto Pizza du chef au poulet Salade iceberg vinaigrette Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire Fraises locales

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Duo tomates et thon vinaigrette Boulettes de porc sauce estragon Petits pois label CE2 Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé bio	Taboulé à la semoule bio Sauté de dinde local façon kebab Ratatouille Cantal AOP Banane bio	Betteraves bio vinaigrette Jambon grillé sauce tomate Lentilles bio au jus Crré de Ligueil Crème dessert caramel	Concombre local vinaigrette Chili sin carne à la mexicaine Riz bio créole Crème anglaise locale Gâteau à la cannelle	Salade verte locale et croûtons vinaigrette Gratin de tortis bio au fromage Brie Fraises locales

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC et citron Purée de courgettes label CE2 Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Melon	Duo de tomates et maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce orientale Pommes noisette Edam bio Semoule au lait maison (lait bio)	Salade de riz à l'espagnole (petits pois, chorizo, poivrons) Filet de colin MSC sauce citron Haricots verts bio à l'échalote Camembert bio Mousse au chocolat	Concombre local vinaigrette Flan à la provençale du chef Salade verte locale vinaigrette Biscuit Fromage blanc local stracciatella	Oeuf dur bio mayonnaise Jambon blanc label Rouge Coquillettes bio Emmental râpé bio Abricots

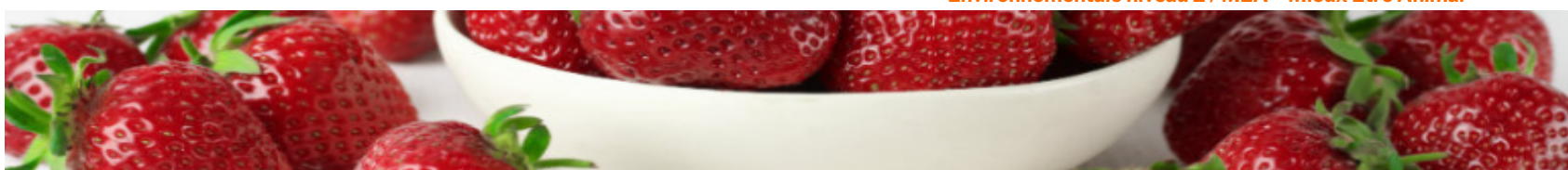
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal



lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio Boulettes végétariennes au paprika Carottes bio persillées Emmental bio Nectarine	Concombre local vinaigrette à la ciboulette Gratin de torsades bio piperade et mozarella Tomme noire Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos	salade Iceberg locale et vinaigrette Haché au veau sauce tomate Frites au four Yaourt nature sucré Banane bio	Carottes râpées bio vinaigrette Echine de porc 1/2 sel Purée de pommes de terre Camembert bio Melon local	Salade de perles tomates et maïs Filet de colin MSC sauce curry Epinards hachés à la crème label CE2 Biscuit Fromage blanc sucré local

Los Angeles

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de petits pois au dés de jambon Roti de porc label rouge Haricots verts persillés bio Vache qui rit bio Compote pomme poire	Tomates vinaigrette au Xérès Paëlla au poulet Mimolette bio Pêche	Melon Jambon blanc Printanière de légumes Carré de Ligueil Liégeois chocolat	Salade Iceberg locale et vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup Crème anglaise locale Brownie	Salade de riz bio façon niçoise Flan à l'emmental Ratatouille Yaourt nature sucré Banane bio

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Melon local Pané moelleux au fromage Purée de pommes de terre Petit cotentin Yaourt nature sucré bio	Concombre local vinaigrette Rôti de boeuf bio froid Salade de pâtes bio locales méridionale Fromage blanc sucré Crème dessert vanille du chef locale	Pastèque Chipolatas Chips Crème anglaise locale Gâteau au yaourt	Pâté de campagne label rouge et cornichon Colin label MSC sauce colombo Haricots beurre Camembert bio Pêche	Tomates vinaigrette Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat) Riz bio Tomme noire Compote bio

Repas de fin d'année/pn

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé bio Arlequin Poisson pané 100 % filet MSC et son citron Haricots verts Bio persillés Brie Nectarine	Salade verte locale et croûtons vinaigrette Salade de pommes de terre oeuf dur maïs et tomates Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Accras de morue Filet de colin MSC sauce crème Semoule bio Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Melon local Sauté de porc local au chorizo Petits pois bio Mimolette bio Flan nature du chef	Tomates cerise Sandwich thon mayonnaise Chips Ptit Louis coque Abricots

Nous vous remercions de votre confiance API !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

