



## Menu de Base

lundi 03 mai      mardi 04 mai      mercredi 05 mai      jeudi 06 mai      vendredi 07 mai

M I D I	SALADE ICEBERG CROUTONS ET VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CERVELAS CORNICHON (CS/VIANDE :OEUF DURS MAYONNAISE)
	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	CORDON BLEU DE DINDE	BOEUF MIRONTON	ALLUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA	COLIN À LA PROVENÇALE
	BOULETTES VÉGARIENNES	NUGGETS VÉGÉTARIEN	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	CARBONARA DE POISSON	
	FRITES AU FOUR	petits pois carottes	RIZ BIO	MACARONIS	purée de brocolis
	CAMEMBERT	EDAM BIO	CRÈME ANGLAISE	VELOUTÉ AUX FRUITS	BUCHETTE MI CHÈVRE
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	MADELEINE	COMPOTE DE POMME BIO DU CHEF

L E G E N D E

 **Recette cuisinée**     
  **Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***     
 **Poisson MSC Pêche Durable** 

 **Viande origine France**     
 **Les produits locaux\*** 

\* Sous réserve des approvisionnements

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
 Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



## Menu de Base

	lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
				<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
<b>M I D I</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES DES LANDES</b> <b>VINAIGRETTE</b>  	<b>SALADE DE PERLES DE PÂTES</b> 	<b>TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC</b> 		
	<b>MIGNON DE POULET SAUCE SUPRÊME</b> 	<b>POTI DE PORC CHARCUTIÈRE</b> 	<b>BOULETTE DE VEAU SAUCE TOMATE</b> 		
	<b>POISSON BLANC MEUNIÈRE</b> 	<b>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</b>  	<b>BOULETTES VÉGÉTARIENNES</b> 		
	<b>COQUILLETES BIO</b>  	<b>CHOU FLEUR PERSILLÉS</b> 	<b>SEMOULE BIO</b>  		
	<b>POINTE DE BRIE</b>	<b>SUISSE SUCRÉ</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>		
	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FRUIT BIO</b> 	 <b>CAKE POIRE CHOCOLAT</b>		

**L E G E N D E**



**Recette cuisinée**



**Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***



**Poisson MSC Pêche Durable**



**Viande origine France**



**Les produits locaux\***

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
 Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



## Menu de Base

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
				Repas africain	
				Repas végétarien 	
M I D I	RADIS ET BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  	OEUF DURS MAYONNAISE	SALADE CHAKALAKA (CRUDITÉS & POIS CHICHES) 	TABOULÉ (SEMIOULE BIO)  
	 LASAGNES DE BOEUF	POISSON MEUNIÈRE	 SAUCISSE ROUGAIL	 FRICASSÉE DE POULET YASSA	 TARTE TOMATE MOZZARELLA
	 LASAGNES DE LÉGUMES		FILET DE MERLU BLANC SAUCE ROUGAIL 	 DOS DE COLIN YASSA 	
		 POELÉE DE LÉGUMES	 COEUR DE BLÉ	 RIZ BIO 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	EDAM BIO 	CHANTAILLOU	CAMEMBERT BIO 	BUCHETTE MI CHÈVRE	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGE
	COCKTAIL DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT	GATEAU COCO	PALET BRETON

L E G E N D E



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France

Les produits locaux\*



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



# Menu de Base

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	<b>FERIE</b>		<b>Repas végétarien</b>		
<b>M I D I</b>		<b>POMELOS ET SUCRE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES DES LANDES VINAIGRETTE</b>	<b>MELON (SELON APPROVISIONNEMENT)</b>	<b>SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE</b>
		<b>CORDON BLEU DE DINDE</b>	<b>BLANC DE POULET SAUCE AU CAMEMBERT</b>	<b>COUCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>FILET DE COLIN THYM CITRUS</b>
		<b>NUGGETS DE POISSON</b>	<b>DOS DE COLIN SAUCE À LESTRAGON</b>		
		<b>LEGUMES PIPERADES</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>
		<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	<b>PETIT SUISSE FRUITÉ</b>	<b>MIMOLETTE</b>	<b>YAOURT SUCRÉ</b>
		<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER</b>	<b>ECLAIR VANILLE</b>	<b>FRUIT BIO</b>

**L E G E N D E**

- Recette cuisinée**
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***
- Poisson MSC Pêche Durable**
- Viande origine France**
- Les produits locaux\***

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
 Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



# Menu de Base

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
					Repas végétarien
M I D I	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE (TOMATE HARICOTS ROUGES MAIS)	NEMS DE POULET	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE
	SAUCISSE DE MALLOSSÈVE	NUGGETS DE POISSON	BOLOGNAISE DE BOEUF	NORMANDIN DE VEAU MARENGO	CHILI VÉGÉTARIEN
	GALETTE SOJA PROVENÇALE		BOLOGNAISE AU THON	PANÉ FROMAGER	
	PETIT POIS CAROTTES	EPINARD BECHAMEL	MINI PENNE	PURÉE DE CAROTTES	RIZ BIO
	CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	SUISSE FRUITÉ	EDAM BIO	COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ
	FLAN CARAMEL	FRUIT BIO	SALADE DE FRUITS	CHOCOLAT LIÉGEOIS	COMPOTE POMME BIO FRAMBOISE

L E G E N D E



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France

Les produits locaux\*



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



# Menu de Base

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

## Repas végétarien

M I D I	SALADE DE COEUR DE BLÉ ET LÉGUMES 	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO  	TOMATE VINAIGRETTE 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  
	BOULETTES DE BOEUF BIO AU JUS  	GRATIN DE PENNES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ 	MIJOTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE	SAUCISSE KNACK	BRANDADE DE POISSON 
	BOULETTES VÉGÉTARIENNES		FILET DE MERLU BLANC SAUCE BASILIC 	PANÉ FROMAGER	
	COURGETTE PERSILLÉES 		BEIGNET DE CHOU FLEUR 	FRITES	
	YAOURT AROMATISÉ	EDAM BIO 	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	VACHE QUI RIT BIO 	YAOURT DE LA FERME DE PROUZIC
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	 CAKE AU SPECULOOS

L E G E N D E



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France

Les produits locaux\*



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.



# Menu de Base

lundi 14 juin      mardi 15 juin      mercredi 16 juin      jeudi 17 juin      vendredi 18 juin

 Repas végétarien

M I D I	 <b>CAROTTES RÂPÉES DES LANDES</b> <b>VINAIGRETTE AU CITRON</b> 	 <b>SALADE DE PÂTES</b>	 <b>MÉLANGE DE CONCOMBRE ET TOMATES</b> <b>VINAIGRETTE AU PESTO</b>	<b>MELON</b> (SELON APPROVISIONNEMENT)	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>
	 <b>HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI</b>	<b>POISSON PANÉ</b>	 <b>SAUCISSE DE TOULOUSE FERME DE</b> <b>MALLOSÈVES</b> 	 <b>HACHIS PARMENTIER</b>	 <b>TORTILLA</b>
	<b>OMELETTE NATURE</b>		<b>NUGGETS VÉGÉTARIEN</b>	<b>BOULETTES VÉGÉTARIENNES ET PURÉE</b> <b>DE POMME DE TERRE</b>	
	 <b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b> 	 <b>PURÉE ÉPINARDS</b>	 <b>FLAGEOLETS</b>		<b>SALADE MÉLANGÉE</b>
	<b>FROMAGE BLANC À BOIRE</b>	<b>CARRÉ DE LIGUEIL</b>	<b>SUISSE FRUITÉ</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b> 	 <b>EDAM BIO</b>
	 <b>FRUIT BIO</b>	 <b>OTE POMME BIO FLEUR D'OR</b> 	<b>GATEAU BASQUE</b>	<b>CRÈME CARAMEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

L E G E N D E

 **Recette cuisinée**     
  **Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***     
 **Poisson MSC Pêche Durable** 

 **Viande origine France**     
 **Les produits locaux\*** 

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.  
 Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.