



Du 24 avril au 28 avril 2023	Du 1er mai au 5 mai 2023	Du 8 mai au 12 mai 2023	Du 15 mai au 19 mai 2023
Salade de batavia-Vinaigrette à l'échalote* Fish'n chips de poisson Gratin de brocolis BIO * Yaourt aromatisé aux fruits	FÊTE DU TRAVAIL	VICTOIRE 1945	Taboulé* Filet de poisson sauce crustacée* Petits pois BIO * Flan vanille nappé caramel
Duo de carottes-Céleri-Vinaigrette* Dhal de lentilles corail* Boulgour BIO * Fromage blanc nature (collectif)	Filet de poisson pané-Citron Epinards hachés BIO * Camembert à la coupe Banane	Pizza au fromage Emincé de porc au jus* SV : Filet de poisson sauce basilic* Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Petit suisse sucré	Chili sin carne* (haricots rouges, maïs) Riz créole* Emmental BIO Fraises au sucre
Couscous végétarien aux pois chiches* Semoule* Bûche de chèvre à la coupe Kiwi BIO	Salade de pommes de terre HVE au thon* Filet de poulet à la provençale* SV : Omelette BIO Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Yaourt nature	Filet de poisson sauce curry-coco* Macaronis* Gouda BIO Compote pommes-framboises (collectif)	Salade iceberg-Mimolette Jambon SV : Pané de blé-Tomate-Mozzarella Choux fleurs BIO à la béchamel* Beignet aux pommes
REPAS PLAISIR Burrito* (tortilla de blé garnie de viande hachée de bœuf France à la tomate*) SV : Burrito végétarien* (tortilla de blé garnie d'un égrené de pois BIO à la tomate*) Potatoes Fraises au sucre	Emincé de bœuf aux olives* Origine : Rhône-Alpes SV : Galette de soja au jus Polente* Edam BIO Ananas frais	Salade de chou blanc BIO à l'Emmental* Bâtonnets de blé aux carottes Gratin de courgettes BIO * Pomme BIO	PONT DE L'ASCENSION 
Chipolatas SV : Filet de poisson sauce citron* Ratatouille* Tomme blanche Gâteau d'anniversaire aux pépites de chocolat*	Concombre-Sauce ciboulette* Raviolis aux légumes BIO sauce tomate* Emmental râpé Cocktail de fruits (collectif)	Cordon bleu de volaille SV : Crousti' fromage Purée de pommes de terre* Tomme grise à la coupe Kiwi BIO	

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **HVE** : issu d'exploitation Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



Du 22 mai au 26 mai 2023	Du 29 mai au 2 juin 2023	Du 5 juin au 9 juin 2023	Du 12 juin au 16 juin 2023
Salade de haricots verts BIO * Quenelles sauce Cheddar* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Melon	PENTECÔTE	Pilon de poulet rôti* SV : Filet de poisson pané / Citron Petits pois BIO provençale* Tomme blanche Tarte aux pommes	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote* Galette de quinoa à la provençale Choux fleurs BIO à la béchamel* Yaourt nature
Cœur de laitue Filet de poisson chaud*-Aioli* Pommes de terre HVE persillées* Fromage blanc-Confiture de fraises (collectifs)	Sauté de poulet au paprika* SV : Filet de poisson provençale* Pommes noisette Mimolette Purée de pomme-Fraise	Salade iceberg-Vinaigrette à l'huile d'olive* Lasagnes de légumes du sud au pesto et Grana Padano Yaourt brassé à la fraise HVE (collectif) 38570 THEYS	Tomato-Mozzarella-Vinaigrette à l'huile d'olive* Filet de poisson sauce crème* Jardinière de légumes* Semoule nappé caramel
Emincé de bœuf à la dijonnaise* Origine : Rhône-Alpes SV : Filet de poisson sauce moutarde* Purée de patates douces* Tomme Catalane AOP à la coupe Pomme BIO	Tomate-Maïs-Vinaigrette* Saucisse de volaille* SV : Roulé végétal (blé, pois) Trio de carottes-Choux fleurs-Brocolis BIO persillés à l'huile d'olive* Crème dessert chocolat	Coleslaw* Filet de poisson à la crème de brocolis* Polente* Fromage blanc nature (collectif)	Escalope de dinde viennoise SV : Quiche au fromage Duo de haricots persillés à l'huile d'olive* Edam BIO Abricot
Concombre-Tomate-Vinaigrette à l'huile d'olive* Carbonara* (lardons HVE) SV : Lentilles* Coquillettes BIO * Yaourt brassé nature HVE (collectif) 38570 THEYS	Salade de farfalles au basilic* Pépites de poisson meunière citronné Gratin de courgettes BIO * Yaourt nature	Salade de pommes de terre HVE à la Mimolette* Omelette BIO Epinards hachés BIO * Melon	Emincé de bœuf aux champignons* Origine : Rhône-Alpes SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Purée de pommes de terre* Coulommiers à la coupe Pêche
Pané de blé-Fromage-Epinards Gratin de brocolis BIO * Crème de fromage fondu Gâteau d'anniversaire au yaourt*	Pois chiches aux carottes- lait de coco et curcuma* Semoule BIO * Brie à la coupe Pêche	Tomate farcie SV : Tomate farcie aux légumes Riz BIO créole* Cantal AOP à la coupe Nectarine	Concombre-Sauce citron basilic* Cappelletis aux fromages sauce tomate* Emmental râpé Clafoutis aux fruits*

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : issu d'exploitation Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



Du 19 juin au 23 juin 2023	Du 26 juin au 30 juin 2023	Du 3 juillet au 7 juillet 2023
<p>REPAS FROID Pastèque Œuf dur / Mayonnaise Taboulé* Yaourt à la framboise BIO</p>	<p>REPAS FROID Thon à la mayonnaise* Salade de pommes de terre HVE* Tomme d’Auvergne à la coupe Abricot</p>	<p>Salade de lentilles-Maïs* Gnocchis aux petits pois BIO provençale* Fromage blanc-Confiture d’abricot (collectifs)</p>
<p>Salade de batavia-Emmental Lentilles BIO* Carottes BIO persillées à l’huile d’olive* Nectarine</p>	<p>Carottes râpées Riz BIO au petit épeautre* Ratatouille* Yaourt nature BIO</p>	<p>REPAS FROID Blanc de dinde SV : Œuf dur Salade de riz au thon et Tomate Tomme blanche à la coupe Purée de pommes</p>
<p>REPAS FROID Rôti de porc froid* / Cornichon SV : Rillettes de thon au St Môret* Macédoine de légumes* Gouda BIO Tarte croissillon abricot</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de poulet au jus* SV : Filet de poisson à l’estragon* Epinards hachés BIO* Mousse au chocolat</p>	<p>Flan de courgettes* Boulgour BIO* St Nectaire AOP à la coupe Pêche</p>
<p>Filet de poisson basquaise* Blé BIO* Vache qui rit Pêche au sirop (collectif)</p>	<p>REPAS FROID Jambon SV : Pané de blé-Tomate-Mozzarella Salade de pépinettes HVE* Camembert Cerises</p>	<p>Salade de batavia Tarti’ thon Spaghettis BIO Emmental râpé Crème dessert vanille</p>
<p>REPAS PLAISIR Assiette kebab (viande, pain kebab, salade, tomate, sauce kebab) SV : Assiette kebab végétale (émincé de blé-pois, pain kebab, salade, tomate, sauce kebab) Frites Melon</p>	<p>Boulettes végétariennes sauce tomate* Poêlée de légumes du soleil* Verre de lait Gâteau d’anniversaire au citron*</p>	<p>PIQUE NIQUE DE FIN D’ANNEE Pizza au fromage Rosette-Cornichon SV : Mélange œuf-tomate-carotte* Chips Emmental tranche Yaourt à boire</p>



* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d’Origine Protégée **HVE** : issu d’exploitation Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d’approvisionnement, les menus sont susceptibles d’être changés