

LUNDI 7 MAI	MARDI 8 MAI	MERCREDI 9 MAI	JEUDI 10 MAI	VENDREDI 11 MAI
Velouté cultivateur/ Salade de betteraves vinaigrette/ Salade de haricots verts Paupiette de veau niçoise - Macaronis Fromage râpé Choix de fruits	FÉRIÉ	Macédoine de légumes Cordon bleu de volaille Purée florentine Compote de pommes	Céleri rémoulade/ Composé de concombre, maïs, surimi/ Salade maraîchère Chipolatas Pommes de terre et carottes à la crème Crème dessert chocolat/ Petit Suisse aux fruits/ Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates mozzarella/ Salade flamande/ Œufs durs mayonnaise Filet de hoki à la dieppoise - Riz pilaf Flan pâtissier maison/ Muffin chocolat maison/ Grillé abricots

LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	MERCREDI 16 MAI	JEUDI 17 MAI	VENDREDI 18 MAI
Carottes râpées mimosa/ Radis et beurre/ Duo de céleri et courgette vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux PdT rissolées Haricots verts Fromage fondu/ Tomme blanche/St-Bricet	Taboulé à la menthe/ Salade antillaise/ Salade marine Filet de colin pané sauce Tartare Purée de légumes Yaourt aromatisé Frutly sucré Yaourt nature sucré	Salade madrilène Normandin de veau Bercy PdT persillées Salade verte Yaourt brassé aux fruits	ASCENSION	Flamenkuche maison/ Crêpe aux champignons/ Pizza marine au thon maison Fricassée de poulet aux champignons Torsade Fromage râpé Choix de fruits

LUNDI 21 MAI	MARDI 22 MAI	MERCREDI 23 MAI	JEUDI 24 MAI	VENDREDI 25 MAI
Fleurette de choux-fleur sauce cocktail/ Poireaux vinaigrette/ Demi-œuf à la russe Fricadelle de bœuf chasseur PdT persillées - Petits pois Flan vanille/Mousse de fromage frais aux fruits/ Crème pralinée	Salade fraîcheur/ Salade mexicaine/ Rillettes de thon Escalope de porc à la moutarde - Riz pilaf Mimolette/Pyrénées/ Rondelé ail et fines herbes	Melon Croc œuf Penne regate au gratin Liégeois chocolat	Méli-mélo de crudités à l'Edam/ Demi-avocat sauce mayonnaise/Pastèque Marmite de colin à la provençale Semoule - Ratatouille Choix de fruits	REPAS FAR WEST Salade montana (salade, haricots rouges, tomate, vinaigrette) Sticks de poulet PdT crinkle sauce barbecue froide Brownies maison

LUNDI 28 MAI	MARDI 29 MAI	MERCREDI 30 MAI	JEUDI 31 MAI	VENDREDI 1 ^{er} JUIN
LUNDI DE PENTECÔTE	Betteraves rouges vinaigrette/ Macédoine de légumes/ Melon Coquillettes façon carbonara Fromage râpé Choix de fruits	Pastèque Sauté de porc au curry Riz sauvage Yaourt	Céleri mayonnaise/ Salade à la grecque/ Salade niçoise Rôti de bœuf à l'échalote Mat. Normandin de veau PdI dorées au four Jeunes carottes Yaourt nature sucré/ Yaourt aux fruits/ Crème dessert chocolat	Goyère au fromage maison/ Cake au jambon maison/ Friand au fromage Nugget's de poisson sauce gribiche Purée - Salade Choix de fruits

LUNDI 4 JUIN	MARDI 5 JUIN	MERCREDI 6 JUIN	JEUDI 7 JUIN	VENDREDI 8 JUIN
Macédoine de légumes/ Salade guérandaise/ Médaillon de surimi sauce gribiche Macaroni Bolognaise Fromage râpé Choix de fruits	Carottes râpées au jus d'orange/ Salade provençale/ Céleri au curry Emincé de poulet Suprême - PdI noisettes Haricots verts aux oignons Yaourt brassé aux fruits/ Crème dessert vanille/ Fromage blanc aux fruits	Toast au fromage Rôti de bœuf à la provençale Semoule - Ratatouille Compote de pommes biscuitée	Pâté de campagne et cornichons/Salamit/ Œufs durs sauce cocktail Pavé de lieu Julienne de légumes Riz pilaf Flan chocolat/ Frutly sucré/ Yaourt aromatisé	Salade de tomates au fromage blanc/ Pastèque/ Salade d'endives Jambon blanc Gratin dauphinois Crumble aux pommes maison/Beignet aux fruits rouges/Gâteau des îles

Recette : Barquette de concombre au fromage frais

Ingrédients : 1 concombre, 200 g de fromage frais, des épices (curry, paprika...) ou herbes fines (ciboulette, persil, basilic) selon ton goût, quelques tomates cerises.

Fais-toi aider d'un adulte. Epluche et coupe le concombre en deux en longueur puis en tronçons. Evide-le et sale-le légèrement. Laisse-le dégorger 1 heure. Bien le rincer et l'essuyer. Le remplir de fromage à tartiner que tu auras au préalable mélangé à des épices ou des herbes, et mettre au frais. Ajoute des tomates cerises coupées en deux pour la décoration. Bonne dégustation !



LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Salade de betteraves au maïs/ Salade vendéenne/ Poireau à l'échalote Sauté de porc charcutier PdT rissolées - Petits pois Coulommiers/ Cantafrais/Bûche au lait	Duo de céleri et courgette vinaigrette/ Demi-avocat vinaigrette/ Melon Cordon bleu Torsade - Fromage râpé Mousse au chocolat/ Liégeois vanille/ Île flottante	Carottes râpées au Gouda Filet de colin meunière sauce aux herbes PdT à la ciboulette Salade verte Crêpe au chocolat	Couscous Fricadelle - Merguez Semoule - Bouillon Légumes couscous Fromage fondu/Edam/ Vache Picon Choix de fruits	Pizza au fromage maison/ Feuilleté du pêcheur/ Tarte au fromage maison Hoki à la Normandie Trio de légumes (carottes, brocolis, choux-fleurs) PdT persillées Fromage blanc nature sucré/ Flan vanille/Crème pralinée

LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	MERCREDI 20 JUIN	JEUDI 21 JUIN	VENDREDI 22 JUIN
Salade composée/ Salade Floride/ Œufs durs sauce verte Crêpinette de porc suboise Purée au lait Yaourt aromatisé/Mousse de fromage frais aux fruits/ Velouté aux fruits	Pastèque/Céleri mayonnaise/Melon Rôti de bœuf forestier Mat. Paupiette de veau PdT barbecue Demi-tomate gratinée Liégeois chocolat/ Flan nappé caramel/ Mousse citron	Rillettes de thon Steak haché au paprika Coquillettes Fromage râpé Fruit de saison	Paëlla (sauté de poulet, riz, garniture) Carré frais demi-sell Tartare/Petit moulé Choix de fruits	Salade de perles napolitaine/ Salade Marco-Polo/ Taboulé aux raisins Plein filet de colin pané PdT vapeur Epinards à la crème Tarte au sucre maison/ Gâteau au chocolat maison/ Gâteau aux fraises

LUNDI 25 JUIN	MARDI 26 JUIN	MERCREDI 27 JUIN	JEUDI 28 JUIN	VENDREDI 29 JUIN
Salade pékinoise/ Radis et beurre/Salade de chevriers et cervelas Rôti de dinde Bercy PdT boulangère Haricots verts Gouda/Tomme blanche/ Mimolette	Salade madrilène/Salade de concombres bulgare/Demi-Pomelos Saucisses de Strasbourg Frites - Ketchup Crème dessert chocolat/ Fromage blanc aux fruits/ Flan vanille	Melon Sauté de dinde aigre-doux PdT crinkle Carottes à l'étuvée Yaourt	Salade mimosa/ Pastèque/ Médaillon de surimi sauce cocktail Lasagnes Yaourt nature sucré Crème pralinée/ Liégeois chocolat	Friand au fromage/ Friand charcutier/ Crêpe au fromage Fricassée de colin basquaise Riz pilaf Choix de fruits

LUNDI 2 JUILLET	MARDI 3 JUILLET	MERCREDI 4 JUILLET	JEUDI 5 JUILLET
Salade milanaise/Salade de betteraves aux ananas/Fleurette de choux-fleurs vinaigrette Normandin de veau au curry - Cœur de blé Fromage blanc/ Crème dessert vanille/ Yaourt aux fruits	Duo de crudités/ Salade de tomates au maïs/ Salade mixte aux croûtons Nugget's de volaille PdI dorées au four Petits pois Edam/Samos/ Vache qui rit	Friand fromage Rôti de porc aux herbes Riz aux petits légumes Fruit de saison	Melon Salade marseillaise (torsade, thon, tomates, maïs, mayonnaise) Mousse au chocolat



Lequel de ces logos n'indique pas qu'il s'agit d'un produit issu de l'Agriculture Biologique ?

Réponse : Le B, il s'agit de l'Écolabel européen la "feuille", créé en 1992, est la certification écologique officielle européenne. Ce label concerne des produits qui ont un moindre impact sur l'environnement.