






















lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Férié	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  Flan à l'emmental maison Pommes rosti <b>Camembert bio</b>  Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette <b>Tortis locaux</b>  à la carbonara <b>Emmental râpé bio</b>  <b>Pomme locale</b> 	<b>Salade de lentilles bio locales vinaigrette</b>  <b>Rôti de porc label rouge sauce champignons</b>  <b>Haricots verts bio persillés</b>  <b>Gouda bio</b>  <b>Banane label Global Gap</b> 	<b>Betteraves bio locales au maïs</b>  <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>  <b>Chou fleur bio persillé</b>  Petit cotentin <b>Semoule au lait local</b> 

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	<b>Concombre local à la crème</b>  Saucisse fumée <b>Lentilles bio au jus</b>  Vache qui rit <b>Pomme locale</b> 	Salade piémontaise Sauté de dinde au thym Courgettes à la tomate Chantailou Flan chocolat	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>  Rougail de pois chiche et tofu <b>Riz créole bio</b>  Emmental en dés Mousse au chocolat au lait	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique <b>Marmite de colin MSC et moules sauce nantua</b>  <b>Carottes persillées bio</b>  <b>Crème anglaise locale</b>  Gâteau au yaourt Maison


lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<b>Concombre local à la bulgare</b>  Poêlée de fèves et champignons à la crème <b>Macaronis bio</b>  <b>Buche de chèvre cendré local</b>  <b>Pomme locale</b> 	<b>Tomates bio vinaigrette</b>  <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>  Petits pois cuisinés Coulommiers Flan nappé caramel	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>  Lasagnes au saumon et aux épinards maison Petit moulé ail et fines herbes Smoothie gourmand aux fruits	Férié	Pont

#### Repas Burger

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise <b>Brandade de colin MSC et thon</b>  Petit Cotentin <b>Compote de fruits bio</b> 	Radis et son beurre <b>Sauté de dinde local façon kebab</b>  Chou fleur persillé <b>Mimolette bio</b>  <b>Banane bio</b> 	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  Jambon grillé sauce tomate <b>Lentilles bio au jus</b>  Carré de l'est Crème dessert caramel	<b>Salade iceberg locale</b>  <b>Cheeseburger</b> <b>Frites et ketchup</b> <b>Crème anglaise locale</b>  <b>Brownie maison</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre Petits suisses sucrés <b>Fraises locales</b> 

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Pâté de campagne et cornichons Jambon blanc Purée de pommes de terre <b>Camembert bio</b>  <b>Pomme locale</b> 	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b>  <b>Poisson pané 100 % filet label MSC et citron</b>  <b>Haricots verts bio à l'échalote</b>  <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>  Mousse au chocolat	<b>Concombre local vinaigrette</b>  Tarte aux légumes de saison <b>Salade verte locale vinaigrette</b>  Saint Paulin <b>Semoule au lait maison (lait bio)</b> 	Duo de tomates et maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce basquaise Brocolis persillés Petits suisses sucrés <b>Fraises locales</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Melon (selon disponibilité)	<b>Batavia locale</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>
Boulettes de volaille au paprika	<b>Dahl de lentilles locales</b>	Lasagnes	<b>Rôti de porc label rouge sauce aux oignons</b>	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Riz créole bio</b>	à la bolognaise de boeuf et soja	<b>Pommes de terre locales</b>	Epinards béchamel
<b>Emmental bio</b>	<b>Buche de chèvre cendré local</b>	Yaourt nature sucré	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Liguëil
Compote de fruits	Flan nappé caramel	Banane	Nectarine	<b>Fromage blanc sucré local</b>

#### Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Crêpe au fromage	<b>Rillettes du Mans locales et cornichon</b>	<b>Tomate bio au basilic vinaigrette</b>	<b>Salade de riz de Camargue façon nigoise</b>
Poêlée de pois cassés et petits légumes	<b>Marmite de colin MSC et moules</b>	Jambon blanc	Rôti de dinde et mayonnaise	<b>Boulettes de boeuf sauce provençale</b>
<b>Tortis bio au beurre</b>	Purée de courgette	Haricots verts persillés	Pommes noisette	<b>Ratatouille</b>
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Camembert	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Crème
Compote pomme poire	Pêche	Liégeois chocolat	<b>Banane bio</b>	<b>Cake à la fleur d'oranger maison</b>


lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<b>Melon local</b>	<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Cordon bleu	<b>Rôti de porc label rouge</b>	Saucisse de Strasbourg	<b>Colin label MSC sauce homardine</b>	Pizza maison au fromage
Purée de pommes de terre	<b>Carottes bio au beurre</b>	Chips	Haricots beurre	<b>Salade Iceberg locale</b>
Camembert	Yaourt nature sucré	<b>Crème anglaise locale</b>	Petit cotentin	<b>Buche de chèvre cendré local</b>
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	<b>Duo tomates locales et maïs</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Melon local</b>	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>
<b>Poisson pané 100 % MSC filet et son citron</b>	Flan au fromage maison	<b>Marmite de la mer au colin et saumon MSC</b>	<b>Sauté de dinde local sauce au chorizo</b>	<b>Hachis parmentier au boeuf bio</b>
<b>Haricots verts Bio persillés</b>	Pommes de terre à la crème	Boulgour pilaf	<b>Petits pois bio</b>	<b>Gouda bio</b>
Carré de Liguëil	Cantafras	<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>	Mimolette	Pêche
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	

#### Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<b>Melon local</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	Pastèque	<b>Carottes râpées bio</b>	<b>Tomates cerise</b>
Salade de tomates, maïs, tortis et poulet	Haché au boeuf sauce tomate	Sauté de dinde aux épices kebab	Chili sin carne	<b>Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise</b>
Saint Paulin	Pommes rostis	Piperade de légumes et pommes de terre	<b>Riz bio créole</b>	<b>Chips (sachet individuel)</b>
Gâteau au chocolat maison	Vache qui rit	Carré de l'est	Camembert	<b>Petit moulé</b>
	Nectarine	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	<b>Pêche</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 **Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française**

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable