



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 VÉGÉTAIRES	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 entraîner des allergies ou intolérances.



Menu de Base

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

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

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

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.