

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
SALADE DE RIZ AU THON OU SALADE CAMPAGNARDE (pdt locales, œufs durs, cornichons, mayonnaise, ciboulette) AIGUILLETES DE VOLAILLE AU MIEL DES ARDENNES (miel local) HARICOTS BEURRE PERSILLES EMMENTAL OU SAMOS POMME OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPEES (locales) VIN. A LA CIBOULETTE OU CELERI REMOULADE PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE (SP: normandin de veau sauce du jour) SEMOULE PETIT COTENTIN AIL ET FINES HERBES OU GOUDA CREME DESSERT VANILLE OU FLAN NAPPE CARAMEL	FLEURETTES DE BROCOLIS VIN.A L'ECHALOTE "FISH AND CHIPS" SAUCE TARTARE (poisson pané et frites) FROMAGE SALADE DE FRUITS BELLE SAISON	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS SPAGHETTI BOLOGNAISE BIO (pâtes et bœuf bio) ET FROMAGE RÂPE CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE CASSIS BIO	RADIS ET BEURRE OU COURGETTES RÂPEES AU CITRON FILET DE LIEU SAUCE BONNE-FEMME CHOUX-FLEURS ET P. DE TERRE BECHAMEL (pdt locales) PETIT SUISSE NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE Anniversaire du mois: CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (SP: roulade de volaille et cornichons) OU ROULADE DE VOLAILLE (FC) ET CORNICHONS FILET DE POISSON MEUNIÈRE PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pommes de terre) MINI-CHEVRE (BC) OU MIMOLETTE POIRE OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ CREOLE KIRI ANANAS AU SIROP	TARTE AU MAROILLES (à portionner) MIJOTE DE BŒUF (local, VBF) MODE ET SES CAROTTES AU JUS SAINT-PAULIN OU CHANTAILLOU MOUSSE AU CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES BIO SAUCISSE DE PORC BIO (SP: saucisse de volaille) LENTILLONS BIO (locaux) TOMME GIVRE BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO
lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE OU CONCOMBRES BULGARE TRANCHE DE BŒUF SAUCE FLAMANDE POTATOES ET KETCHUP CHANTENEIGE OU TOMME NOIRE COMPOTE POMMES-FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES-ABRICOTS	SALADE DE PERLES AU SURIMI CUISSÉ DE POULET RÔTI AU JUS HARICOTS VERTS A L'AIL CROC'LAIT FROMAGE BLANC AROMATISE	CAROTTES BLANCHES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE EMINCE DE PORC BIO A LA FORESTIERE (SP: émincé de dinde sauce du jour) ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO (locales) PETIT FONDU BIO FRUIT DE SAISON BIO	SAUCISSON EN CROÛTE (à portionner) (SP: cake à l'emmental) FILET DE HOKI AU THYM SUR RATATOUILLE ET SEMOULE GOUDA OU VACHE QUI RIT CREME DESSERT CHOCOLAT OU NOVLY VANILLE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX A L'ECHALOTE RAVIOLINI CARNE A LA NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPE DELICE DE CAMEMBERT OU MIMOLETTE POMME OU FRUIT DE SAISON	CELERI RÂPE SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY FILET DE POISSON PANE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL (à portionner) OU CHANTENEIGE CREME DESSERT CARAMEL OU LIEGEOIS VANILLE	RADIS ET BEURRE MIJOTE DE PORC (VPF) AUX OLIVES (SP: aiguillettes de volaille aux olives) CŒUR DE BLE SAINT-MÔRET COMPOTE POMMES-FRAISES	SALADE ANTILLAISE (salade, crevettes, concombres, tomates, vinaigrette au citron vert) COLOMBO DE POULET ET PUREE DE PATATE DOUCE PETIT SUISSE NATURE SUCRE Anniversaire du mois: GÂTEAU AUX FRUITS DES ÎLES (FC)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE ESTOUFFADE DE BŒUF BIO (local, VBF) AU PAPRIKA DOUX RIZ BIO PILAF EDAM BIO BANANE BIO
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE STRASBOURGEOISE (pdt locales) (SP: salade de pommes de terre) OU SALADE DE BOULGOUR AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE HARICOTS PANACHES GOUDA OU CARRE FRAIS KIWI OU FRUIT DE SAISON	TOMATES A LA MOZZARELLA OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE TAGLIATELLES CARBONARA (SP: tagliatelles au saumon) ET FROMAGE RÂPE BRIE (à portionner) OU PAVE 1/2 SEL FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE MERLU A L'ANETH BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (pdt locales) AU GRATIN FROMAGE PÊCHES AU SIROP	FERIE	FERME
Semaine Européenne du Développement Durable				
lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS OU EMINCE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE ET RIZ TOMME NOIRE OU CARRE FONDU COMPOTE POMMES-POIRES OU COMPOTE POMMES-BANANES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (SP: roulade de volaille et cornichons) OU ŒUF DUR ET MAYONNAISE DOS DE COLIN SAUCE AU THYM CITRONNE PUREE DE COURGETTES ET P. DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE VACHE QUI RIT OU CANTAFRAIS FRAISES (locales) OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS FILET DE POULET A LA BASQUAISE SEMOULE SAMOS LIEGEOIS CHOCOLAT	CONCOMBRES (locaux) A LA CIBOULETTE OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) FACON STOGANOFF PETITS POIS A L'ETUVEE BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC) OU CHANTAILLOU FLAN PÂTISSIER	MACEDOINE DE LEGUMES BIO A LA BULGARE SAUCISSE DE PORC BIO (locale) (SP: saucisse de volaille) LENTILLES VERTES BIO (locales) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) POMME BIO

Légende : **BIO**
Préparé par nos chefs
Produit local et/ou régional

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."