

**MENUS POUR
CAS DE LONS**

| | Menu A | Menu B |
|-------------------|---|--|
| Lundi 2 mai | POTAGE Pommes de terre Niçoises Filet de hoki sauce oseille Haricots verts / Haricots beurre Gouda AOP Orange Bio | POTAGE Salade verte aux gésiers et croûtons Tranche de gigot Tomate sur lit de pomme de terre Brebicrème Tarte coco |
| Mardi 3 mai | POTAGE Salade Iceberg Pilon de poulet Brocoli Bio au beurre Camembert Bio Yaourt bio pulpé Framboise/Abricot | POTAGE Pâté Basque Foie de veau à la Lyonnaise Purée Crécy Édam Mousse au café |
| Mercredi 4 mai | POTAGE Concombre Bio à la ciboulette Rôti de dinde sauce poivronnade Pommes persillées Rondelé nature Liégeois chocolat | POTAGE Salade Quinoa aux légumes printaniers Tielle Sétoise Salade verte Bio Tome noire Pomme Bio |
| Jeudi 5 mai | POTAGE Salade verte Carbonara au parmesan Coquillettes Bio semi-complètes Petits Suisses natures sucrés Fraises au sucre | POTAGE Avocat vinaigrette Escalope Viennoise Petits pois Bio à la Française Saint Paulin AOP Timbale aux pruneaux |
| Vendredi 6 mai | POTAGE Pomelo Bio Tajine d'agneau (SO) abricot amand Céréales Bio du soleil Comté AOP Yaourt Basque fraise | POTAGE Cake au Jambon/Olives/Fromage Langue de bœuf sauce câpre Chou Romanesco Yaourt nature fermier sucré Banane Bio |

MENUS POUR CAS DE LONS

| | Menu A | Menu B |
|------------------------------|--|--|
| Lundi 9 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Pizza au fromage | Carottes Bio râpées vinaigrette |
| | Rôti de veau | Petit salé |
| | Ratatouille | Flageolets |
| | Société crème | Camembert Bio |
| | Purée de poire | Riz au lait |
| Mardi 10 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Concombre Bio ciboulette | Salade frisée aux lardons et croûtons |
| | Boulettes de bœuf sauce chasseur | Ficelle Picarde (crêpe jambon fromage) |
| | Pommes vapeur cube aux oignons | Poêlée villageoise |
| | Saint Nectaire AOP | Fromage blanc nature Bio |
| Petits Suisses nature sucrés | Marmelade pomme cannelle | |
| Mercredi 11 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Coquillettes à la Mexicaine | Salade Bretonne |
| | Filet de colin sauce crevette | Émincé de poulet aux épices douces |
| | Duo brocoli et carotte Bio | Riz IGP pilaf |
| | P'tit Cabray | Aramits mixte |
| | Banane Bio | Orange Bio |
| Jeudi 12 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Salade mêlée Bio au chèvre | Salade betteraves au maïs Bio |
| | Rôti de bœuf (SO) | Choucroute de la mer |
| | Purée d'artichaut | Brebicrème |
| | Bleu | Pomme Bio |
| | Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise | |
| Vendredi 13 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Taboulé au concombre | Salade de tomate et piments |
| | Cordon bleu | Chipo/ merguez /ventrèche |
| | Épinards Bio Béchamel | Penne semi complètes Bio au beurre |
| | Gouda | Yaourt nature fermier sucré |
| | Fraises au sucre | Clafoutis aux griottes |

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

| | Menu A | Menu B |
|--------------------|--|------------------------------|
| Lundi 16 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Pâté de campagne | Salade orientale |
| | Omelette au fromage (Œufs Bio SO) | Curry de dinde |
| | Piperade | Riz Basmati |
| | Fromage blanc sucré Bio | Cantal AOP |
| | Beignet chocolat-noisette | Compote pomme-abricot |
| Mardi 17 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Pomelo Bio | Salade de boulgour au surimi |
| | Bœuf vinaigrette | Moussaka d'agneau |
| | Pommes galettes | Rondelé ail et fines herbes |
| | Saint Agur | Yaourt gourmand |
| | Pomme Bio | |
| Mercredi 18 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Salade de pépinette à la mimolette | Salade de tomate au thon |
| | Paupiette de veau | Caille sauce Cognac |
| | Petits pois printaniers Bio | Blé aux poivrons |
| | Comté AOP | Fraidou |
| | Yaourt velouté nature | Salade de fruits |
| Jeudi 19 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Salade au bleu(AOP) | Lentilles Bio en salade |
| | Porc au caramel | Cabillaud |
| | Riz cantonais | Fenouil à la crème |
| | Yaourt fermier nature sucré Basque Bio | Carré Président |
| | Banane Bio | Chou à la crème |
| Vendredi 20 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Radis beurre | Salade Napolitaine |
| | Pavé de colin sauce nantua | Escalope de dinde |
| | Boulgour pilaf | Salsifis poulette |
| | Camembert Bio | Roquefort AOP |
| | Cerises | Brunoise de fruits |

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

| | Menu A | Menu B |
|--------------------|---|---|
| Lundi 23 mai | POTAGE Salade de betteraves et maïs Bio Sauté de poulet sauce ananas Haricots beurre Brebicrème Orange Bio | POTAGE Champignons à la grecque Ravioli frais sauce tomate Salade verte Gouda Fromage blanc Bio au miel |
| Mardi 24 mai | POTAGE Haricots blancs vinaigrette Axoa de veau (SO) Carottes Bio Vichy Saint Nectaire AOP Pomme Bio | POTAGE Salade verte Bio Œufs pochés Bio meurette lardons Pommes galettes Rondelé nature Yaourt fermier au citron |
| Mercredi 25 mai | POTAGE Salade verte aux agrumes Pot au feu sauce tomate Beignets de chou-fleur Yaourt bifidus sucré Marmelade pomme cannelle | POTAGE Assiette charcutière Filet de truite beurre citron Riz Pilaf IGP Bleu Ananas |
| Jeudi 26 mai | JEUDI DE L'ASCENSION | |
| Vendredi 27 mai | POTAGE Concombre à la ciboulette Paella au poisson et au chorizo Saint-Agur Mille-feuille | POTAGE Terrine de légumes mayonnaise Œuf au plat Ratatouille Comté AOP Banane Bio |

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du poisson / Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

MENUS POUR CAS DE LONS

| | Menu A | Menu B |
|--------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Lundi 30 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Haricots verts Bio vinaigrette | Salade cœur de blé au thon |
| | Coquillettes Bio semi-complètes | Échine de porc Michigan |
| | Bolognaise | Courgettes Bio au basilic |
| | Camembert Bio | Fromage blanc sucré Bio |
| | Yaourt fermier myrtilles | Ananas |
| Mardi 31 mai | POTAGE | POTAGE |
| | Mais Bio à la Mexicaine | Salade de pâtes safranées |
| | Calamars à l'Américaine | Saucisse de Toulouse |
| | Pommes Vapeur | Mélange de légumes |
| | Gouda | Chante neige |
| | Crème dessert vanille | Orange Bio |
| Mercredi 1 juin | POTAGE | POTAGE |
| | Salade de gésiers aux croûtons | Carotte cuite vinaigrette |
| | Poulet rôti | Hachis parmentier |
| | Haricots plats | Salade verte Bio |
| | Saint-Paulin | Petit Cabray |
| | Beignet choco /noisette | Île flottante |
| Jeudi 2 juin | POTAGE | POTAGE |
| | Pizza au thon | Céleri Bio rémoulade |
| | Rôti de porc à la sauge | Lapin chasseur (SO) |
| | Brocoli Bio au beurre | Nouilles au beurre |
| | Kiri | Emmental |
| | Brunoise de fruits | Compote pomme-Abricot |
| Vendredi 3 juin | POTAGE | POTAGE |
| | Tomate vinaigrette | Salade verte |
| | Gratin de poisson | Magret au piment d'Espelette |
| | Riz (IGP) créole | Purée Dubarry |
| | Carré fondu Président | Bleu |
| | Cerises | Petits Suisses natures |

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

| | |
|-----------------------|-------------|
| Contient du porc | Produit Bio |
| IGP AOP SO(Sud Ouest) | |