



<p><b>Lundi 5 Mai</b></p> <p>Tomate Bio Basilic</p> <p>Tarte FRAICHE des alpages(Comté AOP, Beaufort AOP, mozzarella, Emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Mardi 6 Mai</b></p> <p>Haricot Vert Vinaigrette</p> <p>Dos de Colin MSC sauce aurore</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt nature Nova Bio (Andros)(+sucre)</p>
--	--

<p><b>Jeudi 8 Mai</b></p> <p>Férié</p>	<p><b>Vendredi 9 Mai</b></p> <p>Gaspacho</p> <p>Sauté de Porc fermier (ferme de sauzet) jus</p> <p>Mojettes Bio</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>
--	--

<p><b>Lundi 12 Mai</b></p> <p>Salade de Pomme de Terre Crudités</p> <p>meunière de filets de colin MSC</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Mardi 13 Mai</b></p> <p>Carottes Rapées Bio</p> <p>Blanquette de Haricots Blanc Bio</p> <p>Cœur de Blé HVE</p> <p>Crème Dessert Fermiere Bio Caramel (sceau)</p>
--	--

<p><b>Jeudi 15 Mai</b></p> <p>Parmentier de Bœuf Hve</p> <p>salade verte</p> <p>Leedermer portion</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Vendredi 16 Mai</b></p> <p>Salade de Lentilles Bio</p> <p>Poisson frais sauce armoricaine</p> <p>Courgettes Rondelle Bio</p> <p>Fromage FRAIS BIO NAT(sceau) + confiture</p>
--	--

Semaine de L'europe

<p><b>Lundi 19 Mai</b></p> <p><b>Espagne</b></p> <p>Melon Espagne</p> <p>Tortilla Nature (Omelette Nature BBC) sauce basquaise</p> <p>Trio de Légumes Bio ( Carottes / Brocolis / Choux Fleur)</p> <p>Naranja (Orange bio)</p>	<p><b>Mardi 20 Mai</b></p> <p><b>Italie</b></p> <p>Tomate Bio Mozzarella</p> <p>Escalope de Dinde BBC sauce crème</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>Tiramisu</p>
--	--

<p><b>Jeudi 22 Mai</b></p> <p><b>Suède</b></p> <p>Saumon MSC Sauce Aneth</p> <p>Purée de Pomme de Terre</p> <p>Fromage Bio Portion</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Vendredi 23 Mai</b></p> <p><b>Hongrie</b></p> <p>Salade de Pomme de terre Thon</p> <p>Goulash de Bœuf HVE (sauté de bœuf Paprika)</p> <p>Carotte Rondelle Bio</p> <p>Yaourt nature Bio + sucre</p>
---	--

<p><b>Lundi 26 Mai</b></p> <p>Carottes Rapées Bio</p> <p>Dos D'Eglefin MSC sauce basilic</p> <p>Riz igr de Camargue</p> <p>Fromage Blanc Bio + Miel</p>	<p><b>Mardi 27 Mai</b></p> <p>Lentilles Bio Napolitaine</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Fromage Bio Portion</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>
---	---

<p><b>Jeudi 29 Mai</b></p> <p>Férié</p>	<p><b>Vendredi 30 Mai</b></p> <p>Fermé</p>
---	--

☀️ Produits de saison    🇫🇷 Produits d'origine locale

🏠 Produits fermiers    🇫🇷 Produits Label Rouge

🇪🇺 produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

🐟 Produits Bleu, Blanc, Cœur    🐟 pêcheurie durable

🌱 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)



🌱 menu végétarien    IGP : Indication Géographique Protégée



<p><b>Lundi 2 Juin</b></p> <p>Omelette Nature Bio</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p><b>Mardi 3 Juin</b></p> <p>Concombre Bio Vinaigrette</p> <p>Poulet Rôti Bio de la ferme</p> <p>Frites + Mayo</p> <p>Fromages Blanc Bio + sucre de canne</p>
---	--

<p><b>Jeudi 5 Juin</b></p> <p>Haricot Rouge Bio façon basquaise</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p><b>Vendredi 6 Juin</b></p> <p>Tomates Bio</p> <p>Filet de Poisson Frais beurre citron</p> <p>Epinard HVE à la crème</p> <p>Semoule au lait Bio(seau)</p>
---	---

<p><b>Lundi 9 Juin</b></p> <p>Férial</p>	<p><b>Mardi 10 Juin</b></p> <p>Carottes Rapées Bio</p> <p>Tarte courgette chèvre Bio</p> <p>salade verte</p> <p>Fruits de saison Bio</p>
--	--

<p><b>Jeudi 12 Juin</b></p> <p>Sauté de Bœuf HVE sauce Basquaise</p> <p>Riz IGP de Camargue</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p><b>Vendredi 13 Juin</b></p> <p>Melon Charentais</p> <p>Croque Fromage FRAIS</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromages Blanc Bio + Confiture</p>
--	---

<p><b>Lundi 16 Juin</b></p> <p>Radis Beurre</p> <p>Pizza Fromages Bio</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Mardi 17 Juin</b></p> <p>Melon Charentais</p> <p>Chipolatas de Porc Local (ferme de Sauzets)</p> <p>Purée de Pois cassés Bio</p> <p>Yaourt Nature Bio + sucre</p>
--	---

<p><b>Jeudi 19 Juin</b></p> <p>Menu Choisi par CM de Lussant</p> <p>Carottes Bio rapées</p> <p>Bœuf HVE façon Bolognaise</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>Glace Vanille Chocolat</p>	<p><b>Vendredi 20 Juin</b></p> <p>Tomates Bio</p> <p>Poulet de la Ferme de Bodin Bio rôti</p> <p>Petit Pois Bio</p> <p>Riz au lait Bio(seau)</p>
---	--

<p><b>Lundi 23 Juin</b></p> <p>Chili de Haricot Rouge Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p><b>Mardi 24 Juin</b></p> <p>Sauté de Veau HVE à la provençal</p> <p>Melange de 4 céréales Bio</p> <p>fromage de qualité coupe</p> <p>Crème Dessert Fermiere Vanille</p>
---	--

<p><b>Jeudi 26 Juin</b></p> <p>Melon charentais</p> <p>Cœuf Dur Bio sauce béchamel</p> <p>Poêlés de Légumes de saison</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p><b>Vendredi 27 Juin</b></p> <p>Filet de Poisson Frais</p> <p>Rosti de Légumes</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>LIEGEOIS BIO CHOCO</p>
--	---

<p><b>Lundi 30 Juin</b></p> <p>Menu Choisi par CM de St Laurent</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de Poisson MSC</p> <p>purée pdt</p> <p>Yaourt Nature Bio + miel</p>	<p><b>Mardi 1er Juillet</b></p> <p>Tomates Bio</p> <p>Blanc de Poulet BBC</p> <p>Haricot Vert</p> <p>Riz au Lait Bio</p>
--	--

<p><b>Jeudi 3 Juillet</b></p> <p>Houmous Maison Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Légumes Couscous</p> <p>Fromage Blanc Bio Nature + confiture</p>	<p><b>Vendredi 4 juillet</b></p> <p>REPAS FROID</p> <p>Melon Bio charentais</p> <p>Jambon de dinde BBC</p> <p>chips</p> <p>compote Bio à boire</p>
--	--

☀️ Produits de saison      🇫🇷 Produits d'origine locale

👨‍🍳 Produits fermiers      🏷️ Produits Label Rouge

🇪🇺 produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

🇫🇷 Produits Bleu, Blanc, Cœur

🐟 pêcheurie durable

👨‍🍳 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)



🌱 menu végétarien  
IGP : Indication Géographique Protégée