

Menus du 30 Avril au 04 mai 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>				Céleri <b>BIO/LOCAL</b> rémoulade	
<b>Plat</b>	Nuggets de blé sauce méditerranée		Sauté d'agneau bédouin (1)	Colin sauce aurore (2)	Hachis Parmentier maison (purée <b>BIO</b> )
<b>Garnitures</b>	Printanière de légumes <b>BIO</b> (3)		Légumes couscous <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b>	Salade verte
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Brie et miel		Petit suisse nature et céréales		Yaourt aromatisé et cigarette russe
<b>Dessert au choix</b>	Orange <b>BIO</b>		Ananas <b>BIO</b>	Moelleux chocolat frais et crème anglaise	Banane <b>BIO</b>
	<b>Goûter</b> Pain et confiture fraise Lait nature <b>BIO</b>		<b>Goûter</b> Cake aux fruits <b>BIO</b> Briquette de lait fraise	<b>Gouters</b> Pomme Golden <b>BIO</b> Fromage blanc aux fruits	<b>Goûter</b> Croissant Jus d'orange frais

**FERIE**



- (1) Oignons, abricots secs, ail, cumin, raz el hanout, tomate, raisins secs, pruneaux
- (2) Lait, tomate, crème fraîche et muscade
- (3) Carottes, petits pois, pomme de terre, haricots verts et oignons

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 07 au 11 Mai 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix		FERIE		FERIE	Radis BIO beurre et biscottes
Plat	*** Sauté de bœuf bourguignon (recette Ducasse Conseil)		*** Raviolis BIO végétariens et sauce tomate		*** Colin poêlé
Garnitures	*** Carottes vichy BIO Riz BIO		*** Salade verte BIO		*** Courgettes BIO à l'ail Macaronis BIO à la tomate
Fromage/laitage au choix	*** Cantal AOC et abricots secs		*** Fromage blanc BIO et sauce fraise		***
Dessert au choix	*** Pomme Chanteclair BIO		*** Tarte aux pommes		*** Mousse au chocolat
	<b>Goûter</b> Lait nature BIO Céréales coco pop's		<b>Goûter</b> Barre de céréales banane et chocolat Briquette de jus de pomme BIO		<b>Goûter</b> Cocktail banane poire et ananas frais Pain au chocolat

: Label Rouge  
 : Race à viande

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 14 au 18 Mai 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	Carottes râpées		Tomate BIO vinaigrette et pain aux olives		
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Quenelles nature BIO sauce Mornay	Pilon de poulet rôti	Sauté de dinde aux olives	Sauté de veau sauce poivrons et tomate	Saucisse de Francfort (saucisse de volaille)
	***	***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Epinards BIO béchamel	Lentilles BIO/LOCALES	Blé BIO	Riz BIO	Chou fleurs BIO
	Pommes vapeur BIO		Brocolis BIO	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Saint Nectaire AOC et pain au maïs		Emmental BIO et pruneaux secs	Yaourt aromatisé et cigarette russe
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Poire au sirop et sauce chocolat	Pomme Ariane BIO	Crème dessert caramel	Chou vanille glaçage rouge	Melon jaune BIO
	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gôûter</u>	<u>Gouters</u>	<u>Gouters</u>
	Pain et brebis crème	Brioche à la crème	Madeleine	Banane	Céréales corn flakes
	Orange BIO	Fromage blanc nature BIO	Poire BIO	Cake pépites chocolat BIO	Lait nature BIO

Le rouge fait son show

: Label Rouge  
 : Race à viande

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 21 au 25 Mai 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>FERIE</b>				<b>Menu BIO</b>
Entrée au choix		Tomates <b>BIO</b> vinaigrette et fêta			Concombre <b>BIO</b> vinaigrette et emmental
		***	***	***	***
Plat		Sauté de porc mimolette (sauté de dinde mimolette)	Escalope de poulet sauce grand-mère (1) 	Filet de limande meunière et citron	Boulettes de bœuf <b>BIO</b> sauce hongroise (2)
		***	***	***	***
Garnitures		Purée de pommes de terre et carottes <b>BIO</b>	Brocolis <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b> aux petits légumes
		***	***	***	***
Fromage/laitage au choix			Macaronis <b>BIO</b>	Poireaux <b>BIO</b> à la béchamel	
		***	***	***	***
			Yaourt aromatisé et céréales corn flakes	Pont l'évêque <b>AOC</b> et pain aux noix	
		***	***	***	***
Dessert au choix		Tarte pomme abricot	Melon Charentais <b>BIO</b>	Fraises <b>LOCALES</b>	Compote de pommes abricot <b>BIO</b>
		<u>Gouters</u> Pain et rondelé Pomme idared <b>BIO</b>	<u>Goûter</u> Briquette de lait fraise Galette au beurre <b>BIO</b>	<u>Gouters</u> Brioche Jus d'orange <b>frais</b>	<u>Gouters</u> Pastèque Petit suisse <b>BIO</b> aux fruits

(1) Champignons, ail, oignons, carottes

(2) oignons, ail, champignons, paprika, crème liquide et tomate

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 28 mai au 1er Juin 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>			Carottes <b>BIO/LOCALES</b> râpées et mimolette	<b>Menu végétarien</b> Concombre vinaigrette et fêta	
<b>Plat</b>	Spaghetti <b>BIO</b> bolognaise <b>BIO</b> et fromage râpé	Sauté d'agneau sauce tajine (1)	Moules à la crème	Boulgour méli-mélo du potager (2)	Sauté de dinde curry
<b>Garnitures</b>		Brocolis <b>BIO</b>	Potatoes		Courgettes <b>BIO</b> béchamel
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Mimolette	Fromage blanc nature et brisure de spéculoos			Cantal <b>AOC</b> et pain nordique
<b>Dessert au choix</b>	Pastèque et petit beurre	Ananas <b>BIO</b>	Crème dessert vanille	Cheesecake spéculoos maison	Fraises <b>LOCALES</b>
	<b>Goûter</b> Jus de pomme <b>frais</b> Croissant	<b>Goûter</b> Lait nature <b>BIO</b> Coco pop's	<b>Goûter</b> Pomme Golden <b>BIO</b> Mini roulé abricot	<b>Goûter</b> Galette au beurre <b>BIO</b> Melon jaune	<b>Goûter</b> Cocktail carotte et orange <b>frais</b> Pain et gouda

(1) Epices paella, oignons, cannelle, cumin, tomate, ail, raisins secs et pruneaux  
 (2) oignons, ail, échalotes, tomates, carottes, lentilles

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 04 au 08 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Radis <b>BIO</b> et beurre et pain aux céréales	Carottes bâtonnets sauce fromage blanc ciboulette		Concombre vinaigrette et fêta
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf sauce diable (1) 	Colin sauce safranée	Gratin de macaroni <b>BIO</b> au jambon de dinde	Rôti de dinde aux groseilles 	Omelette <b>BIO</b>
<b>Garnitures</b>	Blé <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b>	Purée de pdt et brocolis <b>BIO</b>		Riz <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b> à la provençale	Ratatouille <b>BIO</b> Pommes vapeur <b>BIO</b>
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Yaourt aromatisé et cigarette russe			Saint Nectaire <b>AOP</b> et raisins secs	
<b>Dessert au choix</b>	Melon Charentais <b>BIO</b>	Liégeois à la vanille	Pêches au sirop <b>BIO</b>	Cerises	Tarte au chocolat maison
	<b>Goûter</b> Pain et confiture abricot Lait nature <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> Baguette viennoise chocolat Poire <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> P'tit filou à sucer Banane <b>BIO</b>	<b>Goûter</b> Pain et fromage fondu Président Jus de poire frais	<b>Goûter</b> Galette St Michel Pomme <b>BIO</b>

(1) Oignons, tomate, vin blanc, ail, vinaigre

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 11 au 15 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Melon jaune BIO et mimolette		Salade verte BIO	<b>Menu végétarien</b> Concombre BIO vinaigrette et œuf dur
<b>Plat</b>	Colin bouillabaisse (1) (recette Ducasse Conseil)	Sauté de bœuf aux 4 épices 	Aiguillettes de colin meunière sauce fromage blanc curry	Rôti de porc (escalope de poulet)	Penne BIO végétarien houmous (2)
<b>Garnitures</b>	Purée de pommes de terre et haricots verts BIO	Semoule BIO  Poêlée de légumes BIO	Epinards BIO à la béchamel  Pommes vapeur BIO	Riz créole BIO  Ratatouille BIO et fromage râpé	
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Edam		Pont l'évêque AOC et pain aux céréales		
<b>Dessert au choix</b>	Nectarine BIO et petit beurre	Compote pomme framboise	Prune rouge BIO	Clafoutis aux griottes maison	Fromage blanc et fraises
	<b>Goûter</b> Pain et barre de chocolat Lait nature BIO	<b>Goûter</b> Palmier Cocktail carotte et orange frais	<b>Goûter</b> Briquette de lait vanille Cake aux fruits BIO	<b>Goûter</b> Yaourt aromatisé Banane BIO	<b>Goûter</b> Brioche nature Pastèque BIO

(1) Huile d'olive, ail, tomate et épice paella

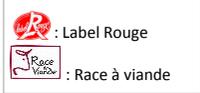
(2) oignons, tomates, julienne de légumes et pois chiches

Menus du 18 au 22 juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	Radis <b>BIO</b> beurre et mimolette		Tomate <b>BIO</b> vinaigrette	Pastèque	
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf <b>BIO</b> sauce orientale	Paella au poulet (riz <b>BIO</b> )	Pizza royale (pizza fromage)	Rôti de veau au jus	Aïoli et légumes <b>BIO</b> (1)
	***	***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Haricots plats d'Espagne		Salade verte <b>BIO</b>	Printanière de légumes <b>BIO</b> (2)	
	Semoule				
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Cantal <b>AOC</b> et confiture fraise			Fromage blanc aux fruits
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Tarte flan	Pêche <b>BIO</b>	Poires au sirop et amandes effilées	Mousse myrtilles (3) et cigarette russe	Abricot <b>BIO</b> et topping chocolat
	<u>Gouters</u> Petit suisse nature Nectarine <b>BIO</b>	<u>Gouters</u> Pain et St Paulin Jus de poire frais	<u>Goûter</u> Briquette de lait nature Cake pépète chocolat <b>BIO</b>	<u>Gouters</u> Melon Charentais Pain d'épices <b>BIO</b> Baramel	<u>Gouters</u> Pain au chocolat Lait nature <b>BIO</b>



- (1) Œuf dur, colin, choux fleurs, carottes, haricots verts et pommes de terre
- (2) Pomme de terre, carottes, haricots verts, petits pois et oignons
- (3) Crème, crème pâtissière et garniture myrtille

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 25 au 29 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	Tomate cerise LOCAL			Salade anglaise BIO	Melon jaune BIO
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Sauté de dinde normande (recette Ducasse Conseil) (1)	Fricassé de colin sauce provençale (2)	Rôti de bœuf au jus	Haché de veau sauce marengo (3)	Quenelles nature BIO sauce provençale
	***	***	*** 	***	***
<b>Garnitures</b>	Haricots verts BIO	Blé BIO	Purée de pommes de terre LOCAL	Coquillettes BIO	Chou fleur BIO béchamel
	Pommes rissolées BIO	Poêlée de légumes BIO (4)	***	Brocolis BIO	Riz BIO
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Fromage blanc BIO nature et confiture abricot	Saint Nectaire AOP		
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Liégeois vanille et petit beurre	Cerises	Fraises BIO et chantilly	Cake chocolat haricots rouges maison et crème anglaise	Compote pomme abricot BIO et sablé
	<u>Gouters</u> Nectarine Galette au beurre BIO	<u>Gouters</u> Coco pop's Lait nature BIO	<u>Goûter</u> Brioche à la crème Briquette de jus de pomme BIO	<u>Gouters</u> Petit suisse aux fruits Banane BIO	<u>Gouters</u> Pain et emmental Cocktail carotte et orange frais

- (1) Champignons, compote de pomme, crème liquide et vinaigre de cidre
- (2) Oignons, poivrons, courgettes, ail, tomate, herbes de Provence
- (3) Tomate, oignons, champignons, et ail
- (4) Carottes, choux fleurs et haricots verts

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 02 au 06 juillet 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Pastèque BIO	Tortillas Guacamole		Salade verte BIO et œuf
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Colin sauce colombo	Escalope de porc sauce milanaise (1) (escalope de poulet sauce milanaise)	Poulet rôti	Bœuf braisé aux olives	Fish and chips
	***	***	*** 	*** 	***
<b>Garnitures</b>	Semoule BIO Carottes vichy BIO	Coquillettes BIO Emincé de poireaux BIO fromage râpé	Pommes vapeur BIO	Courgettes BIO à l'ail Blé BIO	
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Yaourt nature et céréales			Pont l'évêque AOC et miel	
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Nectarine BIO	Gélatifé vanille	Cake croustillant crumble et crème anglaise	Pêches au sirop	Fraises BIO et chantilly
	***	***	***	***	***
	<u>Gouters</u> Brioche nature Lait nature BIO	<u>Gouters</u> Pain et fraidou Jus de pomme frais	<u>Goûter</u> Briquette de lait nature Madeleine BIO	<u>Gouters</u> Pain et confiture fraise Fromage blanc nature BIO	<u>Gouters</u> Pain et rondelé Jus d'orange frais



(1) Oignons, ail, champignons, tomates, herbes de Provence

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.