

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|
| Lundi 26 avril | Mardi 27 avril | Jeudi 29 avril | Vendredi 30 avril |
| Paté de campagne | Velouté de poireaux et PdT | Betterave rouge en salade | Saucisson / beurre |
| Parmentier de bœuf | Raviolis au tofu et basilic | Curry de veau | Quiche au poisson |
| Flan chocolat ALSA (maison) | Fromage | Riz | Fruits de saison |
| | Compote | Yaourt vanille Bio | |
| Lundi 3 mai | Mardi 4 mai | Jeudi 6 mai | Vendredi 7 mai |
| Carottes rapées | Friand au fromage | Concombre | Macédoine de légumes / mayo |
| Saucisse de veau | Tarte au thon / tomates | Poulet au lait de coco | Œufs à la tomate |
| Haricots verts | Salade verte | Riz | Coquillettes |
| Pommes / kiwis | Yaourt aux fruits | Salade de fraises | Bananes |
| Lundi 10 mai | Mardi 11 mai | Jeudi 13 mai | Vendredi 14 mai |
| Céleri rémoulade | Tourain à la tomate | ASCENSION | PONT |
| Brandade de morue | Steack haché | | |
| Gâteau au yaourt (maison) | Frites | | |
| | Abricots | | |
| Lundi 17 mai | Mardi 18 mai | Jeudi 20 mai | Vendredi 21 mai |
| Salade concombre / tomate | Taboulé | Saucisson / beurre | Coleslaw |
| Spaghettis bolognaises | Rôti de porc | Poisson pané | Raviolis aux légumes et fromage |
| Boule de glace vanille / chocolat | Purée de carottes et PdT | Risotto aux champignons | Bananes |
| | Fruits de saison | Mousse au chocolat | |
| Lundi 24 mai | Mardi 25 mai | Jeudi 27 mai | Vendredi 28 mai |
| PENTECOTE | Maquereau sauce escabeche | Œufs mayo thon | Friand au fromage |
| | Parmentier de boudin | Côtes de porc | Salade de lentilles / Pois chiches |
| | Tarte aux pommes (maison) | Petits pois / Carottes | Cake au chocolat |
| | | Compote / biscuits | |
| Lundi 31 mai | Mardi 1e juin | Jeudi 3 juin | Vendredi 4 juin |
| Crudités | Radis / beurre | Melon | Concombre à la crème |
| Sauté de veau | Jambon blanc | Poulet roti | Tajine de légumes |
| Carottes | Gratin de coquillettes | Courgettes en gratin | Gâteau aux pommes |
| Yaourt vanille Bio | Glace | Fruits de saison | |
| Lundi 7 juin | Mardi 8 juin | Jeudi 10 juin | Vendredi 11 juin |
| Salade piémontaise | Paté de campagne | Radis / beurre | Salade de tomates, thon et maïs |
| Gratin de cabillaud | Blanquette de veau | Poêlée de brocolis, PdT et patate douce | Omelette aux lardons |
| Pomme de Terre | Boulgour | Yaourt aux fruits | Salade verte |
| Abricots ou Pêches | Fruits de saison | | Compote / biscuit |

Produits laitiers

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière