

LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
	<p>Melon</p> <p>Maquereaux à la moutarde </p> <p>Jambon persillé de Bourgogne </p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce tomate </p> <p>Crevettes sautées coco curry </p> <p>Carottes sautées bio </p> <p>Coquillettes au beurre bio </p> <p>Emmental bio </p> <p>Camembert bio </p> <p>Crème au caramel </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Fromage blanc bio straciatella </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Concombres vinaigrette </p> <p>Palets de chèvre </p> <p>Tarte fromages maison </p> <p>Brocolis bio </p> <p>Purée au potimarron </p> <p>Salade verte </p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Selles sur Cher aop </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Yaourt fermier aux fruits </p> <p>Brownies maison </p>	<p>Rillettes de Tours </p> <p>Poireau vinaigrette mimosa </p> <p>Feuilleté emmental </p> <p>Loup de mer sauce aigre douce </p> <p>Poulet rôti à l'estragon </p> <p>Lentilles corail bio curry et coco </p> <p>Boulgour aux petits légumes </p> <p>Saint Nectaire aop </p> <p>Camembert bio </p> <p>Banane bio au chocolat </p> <p>Semoule à la fleur d'oranger </p> <p>Compote bio </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Carotte râpée </p> <p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Merguez bio </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée de légumes bio </p> <p>Petits pois à la française </p> <p>Emmental bio </p> <p>Cantal aop </p> <p>Pont l'évêque aop </p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Tartelette à la crème d'amande </p> <p>Fraises</p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Fruits de saison</p>

- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison
- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Œufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part



LUNDI 25/05



MARDI 26/05





MERCREDI 27/05






JEUDI 28/05






VENDREDI 29/05





Nems à la dinde  

Aiguillettes de poulet au curry    

Cabillaud beurre de câpre     

Riz safrané aux fruits secs     

Gouda bio  

Fruits de saison



Litchis au sirop


Ananas



Pomelos rose

Jambon Serrano  

Moussaka  




Sauté de volaille sauce italienne  






Printanière de légumes 



Vache qui rit bio  

Fruits de saison



Mini cannelés de Bordeaux   

Tartine tomate mozzarella   

Sauté de porc mexicain     

Ravioli aux légumes bio  






Tortis   

Emmental bio  

Île flottante  

Fruits de saison

-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Œufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

*Assaisonnement à part

