



	Du 28 avril au 02 mai	Du 05 mai au 09 mai	Du 12 mai au 16 mai	Du 19 mai au 23 mai	Du 26 mai au 30 mai
Lundi	HO: Omelette BIO du chef	Boulettes d'agneau sauce orientale	Tomate croc sel	Sauté de bœuf frais au cumin	Colombo de porc *
	PLAT: Omelette BIO du chef	Boulettes de blé façon thaï	VEGE: Mélange mexicain végétarien	VEGE: Pois chiches au cumin	VEGE: Blanquette de haricots blancs
	ACC: Epinards hachés à la crème	Carottes persillées	Ratatouille	Poêlée forestière (julienne, champignons)	Courgettes persillées
	PL: Lou Mirabel + pain complet BIO	Plateau de fromage (emmental, bûche mélangée) + pain complet BIO	Riz camarguais BIO	Purée de pommes de terre	Bouglhour BIO
	DESS: Fruit BIO	Fruit de saison	Coulommiers	Yaourt nature local	Gouda + Pain complet BIO
Mardi	HO: Coleslaw	Salade verte BIO et croûtons			Salade verte BIO
	PLAT: Sauté de bœuf frais aux oignons	Raviolis de bœuf frais + râpé	Omelette BIO du chef	Sauté de volaille label rouge à la crème	Cheesburger
	ACC: Jardinière de légumes	Menu des enfants de l'école Lakanal	Omelette BIO du chef	Galette végétale quinoa provençale	Pavé fromager + pain burger
	PL: Riz camarguais BIO	Choux à la vanille	Haricots verts persillées	Aubergines à la tomate	Pommes noisettes + ketchup
	DESS: P'tit moulé nature	Radis croc sel	Pommes de terre persillées	Macaronis BIO	Donuts
Mercredi	HO: Chou chinois en salade			Salade verte	
	PLAT: Sauté de volaille label rouge sauce 4 épices	Sauté de veau sauce forestière	Sauté de volaille label rouge sauce paprika	Saucisse de Lozère *	Sauté d'agneau à l'origan
	ACC: Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons)	Tomates provençales	Pavé fromager	Aiguillettes pané blé emmental	Boulettes tomates mozzarella
	PL: Pommes de terre persillées	Riz camarguais BIO	Purée 3 légumes	Courgettes persillées	Tomates provençales
	DESS: Edam	Fruit de saison BIO	Blé BIO	Lentilles au jus	Coquillettes BIO
Jeudi	HO: Salade de tomates	Carottes râpées BIO	Salade verte BIO	Coleslaw frais BIO	
	PLAT: Dos de cabillaud sauce citron	Poisson meunière (colin)	Céleris rémoulade BIO	Filet de lieu frais sauce ciboulette	
	ACC: Haricots beurres persillés	Poêlée de courgettes persillées	Lasagnes de saumon du chef	Omelette BIO au fromage du chef	
	PL: Boulghour BIO	Yaourt nature	Lasagnes de légumes du chef		
	DESS: Fruit de saison BIO		Gâteau au yaourt du chef	Gâteau aux pépites de chocolat du chef	
Vendredi	HO: Salade de tomates	Carottes râpées BIO	Salade verte BIO	Coleslaw frais BIO	
	PLAT: Quenelles sauce aurore	Nuggets végétaux	Céleris rémoulade BIO	Filet de lieu frais sauce ciboulette	
	ACC: Haricots beurres persillés	Poêlée de courgettes persillées	Lasagnes de saumon du chef	Omelette BIO au fromage du chef	
	PL: Boulghour BIO	Yaourt nature	Lasagnes de légumes du chef		
	DESS: Fruit de saison BIO		Gâteau au yaourt du chef	Gâteau aux pépites de chocolat du chef	

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...



LOCAL



BIO



MAISON

Contient du porc
** Plat complet