






































































































09 Mai	16 Mai	23 Mai	30 Mai	Toutes nos viandes sont
 <b>Salade Crétoise</b>  <b>Croziflette</b>  <b>Mesclun</b>  <b>Fruit</b> 	 <b>Jambon blanc</b>  <b>Médailillon de veau aux herbes</b>  <b>Pois maraîchers</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Fraises</b> 	 <b>Pithiviers de fruits de mer</b>  <b>Poulet Korma</b>  <b>Epinards à la crème d'oignons</b>  <b>Yaourt aux fruits</b> 	 <b>Carottes rappées</b>  <b>Roastbeef aux trois poivres</b>  <b>Courgettes grillées</b>  <b>Semoule au lait</b> 	
10 Mai	17 Mai	24 Mai	31 Mai	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b>.</p>
 <b>Mini club sandwich</b>  <b>Japachae de bœuf</b>  <b>Poêlée camarguaise</b>  <b>Yaourt fermier aux fraises</b> 	 <b>Salade sombrero</b>  <b>Lasagnes chèvre-épinards</b>  <b>Mesclun</b>  <b>Fruit</b> 	 <b>Salade verte</b>  <b>Moules</b>  <b>Frites</b>  <b>Chamois d'or</b>  <b>Fruit</b> 	 <b>Tarte aux fromages</b>  <b>Filet de dinde au beurre Nantais</b>  <b>Riz pilaf</b>  <b>Mousse de fruit</b> 	
11 Mai	18 Mai	25 Mai	1 <sup>er</sup> Juin	
 <b>Radis et petits beurre</b>  <b>Pilon de poulet grillé</b>  <b>Ragout de fèves</b>  <b>Mousse au chocolat</b> 	 <b>Tresse de volaille forestière</b>  <b>Fondant de bœuf à la tomate</b>  <b>Carottes sautées</b>  <b>Smoothie aux fruits</b> 	 <b>Choux fleur en vinaigrette</b>  <b>Sauté de veau fermier</b>  <b>Penne Rigate</b>  <b>Entremet caramel beurre-salé</b> 	 <b>Blé et crudités</b>  <b>Poisson du jour au court-bouillon</b>  <b>Gratin de blette</b>  <b>Fruit</b> 	
12 Mai	19 Mai	26 Mai	02 Juin	
 <b>Taboulé</b>  <b>Poisson du jour à la crème de chorizo</b>  <b>Brocolis gratinés à l'emmental</b>  <b>Entremet au citron</b> 	 <b>Concombres, crème et ciboulette</b>  <b>Cocotte de volaille et moutarde à l'ancienne</b>  <b>Brie</b>  <b>Céréales gourmandes</b>  <b>Fruit</b> 		 <b>Salade Catalane</b>  <b>Veau Vitello Tonnato</b>  <b>Farfalles</b>  <b>Crème de noisette</b> 	
13 Mai	20 Mai	27 Mai	03 Juin	
 <b>Tomates en vinaigrette</b>  <b>Navarin de veau</b>  <b>Reblochon</b>  <b>Coquillettes</b>  <b>Fruit</b> 	 <b>Pizza royale</b>  <b>Matelote de poisson du jour</b>  <b>Poêlée Niçoise</b>  <b>Crème à la vanille</b> 		 <b>Salade Suisse</b>  <b>Galette Berrichonne</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Fruit</b> 	
<p>Les menus sont <b>certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN</b>, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.</p>	<p>Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b>.</p>	<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'agriculture Biologique</b>.</p>	<p><b>Prix du repas 4€</b>  <b>Contact 02. 40.04.30.81</b></p>	