

LUNDI 7 MAI	MARDI 8 MAI	MERCREDI 9 MAI	JEUDI 10 MAI	VENDREDI 11 MAI
Velouté cultivateur Paupiette de veau niçoise Macaronis Fromage râpé Fruit de saison	FÉRIÉ	Macédoine de légumes Cordon bleu de volaille Purée florentine Compote de pommes	Céleri rémoulade Chipolatas Pommes de terre et carottes à la crème Crème dessert chocolat	Salade de tomates mozzarella Filet de hoki à la dieppoise Riz pilaf Flan pâtissier maison

LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	MERCREDI 16 MAI	JEUDI 17 MAI	VENDREDI 18 MAI
Carottes râpées mimosa Rôti de porc aux pruneaux PdT rissolées Haricots verts Fromage fondu	Taboulé à la menthe Filet de colin pané sauce Tartare Purée de légumes Yaourt aromatisé	Salade madrilène Normandin de veau Bercy PdT persillées Salade verte Yaourt brassé aux fruits	ASCENSION	Flamenkuche maison Fricassée de poulet aux champignons Torsade Fromage râpé Fruit de saison

LUNDI 21 MAI	MARDI 22 MAI	MERCREDI 23 MAI	JEUDI 24 MAI	VENDREDI 25 MAI
Fleurette de choux-fleur sauce cocktail Fricadelle de bœuf chasseur PdT persillées Petits pois Flan vanille	Salade fraîcheur Escalope de porc à la moutarde Riz pilaf Mimolette	Melon Croq œuf Penne regate au gratin Liégeois chocolat	Méli-mélo de crudités à l'Edam Marmite de colin à la provençale Semoule - Ratatouille Fruit de saison	REPAS FAR WEST Salade montana (salade, haricots rouges, tomate, vinaigrette) Sticks de poulet PdT crinkle sauce barbecue froide Brownies maison

LUNDI 28 MAI	MARDI 29 MAI	MERCREDI 30 MAI	JEUDI 31 MAI	VENDREDI 1 ^{er} JUIN
LUNDI DE PENTECÔTE	Betteraves rouges vinaigrette Coquillettes façon carbonara Fromage râpé Fruit de saison	Pastèque Sauté de porc au curry Riz sauvage Yaourt	Céleri mayonnaise Rôti de bœuf à l'échalote Mat. Normandin de veau PdT dorées au four Jeunes carottes Yaourt nature sucré	Goyère au fromage maison Nugget's de poisson sauce gribiche Purée - Salade Fruit de saison

LUNDI 4 JUIN	MARDI 5 JUIN	MERCREDI 6 JUIN	JEUDI 7 JUIN	VENDREDI 8 JUIN
Macédoine de légumes Macaroni Bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Carottes râpées au jus d'orange Emincé de poulet Suprême PdT noisettes Haricots verts aux oignons Yaourt brassé aux fruits	Toast au fromage Rôti de bœuf à la provençale Semoule - Ratatouille Compote de pommes biscuitée	Pâté de campagne et cornichons Pavé de lieu Julienne de légumes Riz pilaf Flan chocolat	Salade de tomates au fromage blanc Jambon blanc Gratin dauphinois Crumble aux pommes maison

Recette : Barquette de concombre au fromage frais

Ingrédients : 1 concombre, 200 g de fromage frais, des épices (curry, paprika...) ou herbes fines (ciboulette, persil, basilic) selon ton goût, quelques tomates cerises.

Fais-toi aider d'un adulte. Epluche et coupe le concombre en deux en longueur puis en tronçons. Evide-le et sale-le légèrement. Laisse-le dégorger 1 heure. Bien le rincer et l'essuyer. Le remplir de fromage à tartiner que tu auras au préalable mélangé à des épices ou des herbes, et mettre au frais. Ajoute des tomates cerises coupées en deux pour la décoration. Bonne dégustation !



LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Salade de betteraves au maïs Sauté de porc charcutier PdT rissolées Petits pois Coulommiers	Duo de céleri et courgette vinaigrette Cordon bleu Torsade Fromage râpé Mousse au chocolat	Carottes râpées au Gouda Filet de colin meunière sauce aux herbes PdT à la ciboulette Salade verte Crêpe au chocolat	Couscous Fricadelle - Merguez Semoule - Bouillon Légumes couscous Fromage fondu Fruit de saison	Pizza au fromage maison Hoki à la Normandie Trio de légumes (carottes, brocolis, choux-fleurs) PdT persillées Fromage blanc nature sucré

LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	MERCREDI 20 JUIN	JEUDI 21 JUIN	VENDREDI 22 JUIN
Salade composée (salade, maïs, poivron) Crêpinette de porc soubise Purée au lait Yaourt aromatisé	Pastèque Rôti de bœuf forestier Mat. Paupiette de veau PdT barbecue Demi-tomate gratinée Liégeois chocolat	Rillettes de thon Steak haché au paprika Coquillettes Fromage râpé Fruit de saison	Paëlla (sauté de poulet, riz, garniture) Carré frais demi-sel Fruit de saison	Salade de perles napolitaine Plein filet de colin pané PdT vapeur Epinards à la crème Tarte au sucre maison

LUNDI 25 JUIN	MARDI 26 JUIN	MERCREDI 27 JUIN	JEUDI 28 JUIN	VENDREDI 29 JUIN
Salade pékinoise Rôti de dinde Bercy PdT boulangère Haricots verts Gouda	Salade madrilène Saucisses de Strasbourg Frites Ketchup Crème dessert chocolat	Melon Sauté de dinde aigre-doux PdT crinkle Carottes à l'étuvée Yaourt	Salade mimosa Lasagnes Yaourt nature sucré	Friand au fromage Fricassée de colin basquaise Riz pilaf Fruit de saison

LUNDI 2 JUILLET	MARDI 3 JUILLET	MERCREDI 4 JUILLET	JEUDI 5 JUILLET
Salade milanaise Normandin de veau au curry Cœur de blé Fromage blanc	Duo de crudités Nugget's de volaille PdT dorées au four Petits pois Edam	Friand fromage Rôti de porc aux herbes Riz aux petits légumes Fruit de saison	Melon Salade marseillaise (torsade, thon, tomates, maïs, mayonnaise) Mousse au chocolat



Lequel de ces logos n'indique pas qu'il s'agit d'un produit issu de l'Agriculture Biologique ?
 Réponse : Le B, il s'agit de l'Écolabel européen la "feuille", créé en 1992, est la certification officielle européenne des produits qui ont un moindre impact sur l'environnement.