

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du #REF! au #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!
Du 2-mai au 6-mai	Mâche et accras de morue Rougail saucisse <a href="#">Rougail Poisson</a> Riz créole aux poivrons et piment doux Yaourt Bio noix de coco Macarons Antillais	<b>Américain</b> Maïs en épi et onions rings "Sloppy Joe" oignons rouges et cheddar <a href="#">Sloppy Joe omelette et cheddar</a> Pommes curve Pancake et sirop d'Erable	<b>Africain</b> Punch coco au lait concentré, banane plantain Yassa Sénégalais <a href="#">Yassa poissons Sénégalais</a> " Dambou " aux épinards Sorbet mangue et ananas au sirop	<b>Mexique et Argentine</b> Œufs pochés sauce Chimichurri Buritto de poisson Citron vert Haricots rouges Churros Mexicain sauce chocolat aux épices	<b>Italien</b> Artichauts, tomates confites, ricotta au basilic Escalope de Dinde Milanaise <a href="#">Galette de lentilles</a> Conchiglionnis farcis Tiramisu
Du 9-mai au 13-mai	Concombre BIO Vinaigrette Parmentier de canard <a href="#">Parmentier végétarien</a> Purée façon Sarladaises Emmental Bio Oreillettes du languedoc "Vital Aîné "	Crêpes aux champignons Œuf dur crispy Epinards crème Mornay Yaour BIO "Ferme Cazaubon" Fraise	Cœur de laitue, cerneaux de noix Filet de poulet Orloff <a href="#">Brochette de poisson</a> Coquillettes semi complète Bio Saint Moret Pomelos bio	Oiseaux mimosa, sauce fromage blanc Joue de porc <a href="#">Crique Aveyronnaise</a> Haricots blanc Bio à la tomate Tarte pomme Rhubarbe	<b>Menu de l'Europe</b> Tzatziki de concombre Bio à la menthe Waterzoi au saumon et cabillaud Polenta cremosa Tomme des pyrénées le Manchego Pastel de nata
Du 16-mai au 20-mai	Avocat garni Steack haché <a href="#">Poisson meunière</a> Haricots verts à l'ail Petit louis Gaufre Liegeoise + chantilly	Salade Iceberg et bille de mozza Merlu rôti aux agrumes Semoule aux épices Yaourt BIO " Ferme le Prouzic "	<a href="#">Crêpes aux fromages entrée</a> Charcuterie " ADER " Tartine Tartiflette <a href="#">Omelette</a> Salade de jeunes pousses Glace Artisanale " Philippe Faur "	Radis bio Champignons farcis maison <a href="#">Steak végétal</a> Tagliatelles à la crème Pêche au sirop	Verrine Haricots blancs et moules en sauce Picoussels Aveyronnais Poêlée de légumes Bio Gouda Bio Riz au lait
Du 23-mai au 27-mai	<b>Surimi entrée</b> Pâté en croute " Serrault " Carbonade Flamande <a href="#">Lentilles au jus</a> Choux fleur Bio rôti au paprika Fromage blanc bio "de Prouzic" au miel	Roulé au fromage Pépites de Poulet <a href="#">Poisson pané</a> Pommes dauphines Petit louis Abricot au sirop	Salade pois chiches et piquillos Carne Guisada ( veau pt pois ) <a href="#">Paëlla de poisson</a> Carottes oranges et jaunes Fromage blanc BIO / billes de melon	Jeudi de l'ascension	Pont de l'ascension

Tous les jours le Pain est local et à base de farine BIO



Les menus sont validés par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

**Origines des Viandes : L'origine précise sera affichée sur les menus du jour et dans chaque restaurant**

**Bovines:** Nées, Elevées, Abattues en France

**Les autres viandes :** Origine France principalement locale et/ ou Bio sauf mention contraire précisée systématiquement

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Recette d'un Enfant

Produit de saison

Produit BIO

Fait maison

Produit Locaux

Bleu Blanc Cœur

### ALLERGENES

GL : gluten	CR : crustacés
AR : arachides	MO : mollusques
FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites