

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Salade iceberg- <i>vinaigrette</i> Sauté de porc de l'Aveyron <i>Sauce au curry</i> – semoule bio Pomme	Omelette au fromage Pdt rissolées- Gouda bio Eclair au chocolat	FÉRIÉ ASCENSION	Pas de classe
Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Jambon blanc LR Pdt noisette – <i>ketchup</i> Vache qui rit bio Pastèque	Rosette de Lozère - <i>cornichons</i> Rôti de dinde- <i>sauce dijonnaise</i> Blé pilaf Crème dessert au caramel	Carottes râpées bio et local <i>Vinaigrette au Xérès</i> Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP pilaf Cake du Chef à la framboise	Taboulé (semoule bio) Estival Filet de lieu noir MSC <i>Sauce provençale</i> Brocolis persillés Fraises-sucre
Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
FÉRIÉ Lundi de PENTECÔTE	Salade iceberg-croûtons nature <i>Vinaigrette</i> Filet de colin Alaska MSC <i>Sauce citron</i> Torsades bio - Emmental bio râpé Melon	Sauté de porc de l'Aveyron <i>Sauce basquaise</i> Semoule bio Biscuit repetita bio et local Compote fraîche pomme bio	Filet de poisson pané MSC - <i>Citron</i> Mélange de pdt et courgettes Gouda bio Nectarine blanche
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Concombre- <i>Vinaigrette aux fines herbes</i> Allumettes de porc - <i>façon carbonara</i> Pennes bio - emmental bio râpé Crème caramel du Chef	Boulette au bœuf – <i>Sauce barbecue</i> Riz Camargue IGP pilaf Fromage blanc des Alpes – <i>coulis</i> Clafoutis aux cerises	Salade verte – <i>vinaigrette</i> Gratin d'aubergines et pdt végétarien <i>façon moussaka</i> Abricot	Filet de colin d'Alaska MSC <i>sauce Nantua</i> Haricots verts bio à l'ail Emmental bio Fraises - sucre
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Parmentier de carottes à l'égrainé de pois bio Saint Paulin Pastèque	Pâté de campagne <i>porc LR - Cornichons</i> Emincé de cuisse de poulet- <i>façon tajine</i> Semoule bio Melon	Lasagnes au bœuf Coulommiers Crème dessert au chocolat	Poisson blanc Meunière MSC - <i>citron</i> Petits pois mitonnés Yaourt nature de Lozère Gâteau à la vanille du Chef
Lundi 30 juin	Mardi 1 ^{er} juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
Tomates-maïs - <i>vinaigrette</i> Raviolini au fromage <i>Sauce tomate</i> Abricot	Salade verte <i>vinaigrette au pesto</i> Gratin de gnocchis <i>à la provençale</i> Emmental bio Fraises - sucre	Beignet de calamars à la romaine Epinards à la Béchamel Gouda bio Compote	Salade de perles de pâtes – thon- tomates-maïs <i>vinaigrette</i> Pizza au fromage / chips Muffin au chocolat du Chef

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau ... sont d'origine française.