

## Menus du 20 au 24 mai

**Légende :**PRODUIT  
BIOPRODUIT  
RÉGIONALCUISINES  
PAR NOS  
CHEFSPRODUIT  
LABELLISÉPRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
	<p><b>Betteraves BIO vinaigrette</b></p>  		<p><b>Taboulé (semoule BIO)</b></p>  	<p><b>Chou fleur sauce cocktail</b></p> 
	<p><b>Rôti de porc LR au jus</b></p>  		<p><b>Oeuf dur façon Florentine</b></p> 	<p><b>Poisson blanc meunière</b></p> 
	<p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> 		<p><b>Epinards béchamel</b></p>  	<p><b>Coquillettes BIO</b></p>  
	<p><b>Bûchette lait mélange</b></p>		<p><b>Yaourt sucré</b></p>	<p><b>Emmental BIO râpé</b></p> 
	<p><b>Flan nappé caramel</b></p>		<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> 

## Menus du 27 au 31 mai

**Légende :**

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre et maïs 	Concombre aux fines herbes 		Haricots verts à l'échalote 	<b>Cap sur l'Espagne !</b>
Sauté de porc Sauce ketchup cuisinée 	Boulettes à l'agneau Façon tajine 		Marmite de colin du chef 	Tomates en salade 
Brocolis BIO vapeur 	Carottes persillées 		Riz BIO pilaf	Tortilla de pommes de terre 
Saint Nectaire AOP 	Suisse fruité		Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner 
Fruit de saison	Beignet à la framboise		Fruit de saison	Flan à la vanille



Ce midi, on vous emmène en

api

# Espagne



LE VENDREDI

31/05



DANS VOTRE  
RESTAURANT API

# Menus du 3 au 7 juin

**Légende :**



Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
<p>Salade de perles de pâtes</p> 	<p>Concombre à l'aneth</p>  		<p>Le soleil brille!</p>  <p>Pastèque</p>	<p>Carottes râpées</p>  
<p>Beignet de calamars à la romaine</p>	<p>Lentilles à l'indienne du chef</p> 		<p>Salade piémontaise à la mayonnaise</p> 	<p>Bolognaise de boeuf sauce tomate</p> 
<p>Courgettes BIO à l'ail</p>  	<p>Semoule BIO</p>  		<p>Verre de lait</p>	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Camembert</p>	<p>Cantal AOP</p>		<p>Cake aux pêches</p> 	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>			<p>Fruit de saison</p>

# Menus du 10 au 14 juin

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
<p>Macédoine de légumes</p> 	<p>Melon</p>		<p>Tomates et vinaigrette</p> 	<p>Salade verte et croûtons</p>  
<p>Rôti de porc LR à la moutarde à l'ancienne</p>  	<p>Boulettes au veau sauce barbecue</p> 		<p>Filet de colin lieu aux herbes aromatiques</p>  	<p>Lasagne de légumes à la provençale</p> 
<p>Blé BIO pilař</p>  	<p>Petits pois BIO</p>  		<p>Pommes de terre vapeur</p>  	
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Bleu d'Auvergne</p>  		<p>Suisse fruité</p>	<p>Gouda BIO</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gauřre de Liège</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>