

LUNDI 13/05

Salade de mâche aux betteraves bio

Salade transalpine

Taboulé bio

Colombo de porc

Brochette de dinde sauce bigarade

Haricots beurre

Chou fleur polonais

Tartare aux noix

Babybel

Sainte Maure

Yaourt nature sucré bio

Cantal

Glace Sundae

Fruits de saison

Choco trésor

MARDI 14/05

Melon

Salade verte du chef

Radis beurre

Paupiette de veau forestière

Bœuf bio provençal

Carottes sautées bio

Coquillettes au beurre bio

Camembert

Petit Louis

Emmental

Yaourt nature sucré bio

Crème au caramel maison

Mousse chocolat au lait

Mousse framboise

Fruits de saison

MERCREDI 15/05

Rosette de Lyon

Rillettes de Tours

Pamplemousse

Filet de limande meunière

Côte de porc bio sauce barbecue

Brocolis bio

Lentilles corail au curry et coco

Vache qui rit bio

Yaourt nature sucré bio

Fromage Selles sur Cher

Fromage morbier

Fruits de saison

Brownie maison

Biscuits

Fromage blanc sur lit de fruit

JEUDI 16/05

Pains au maïs

Frisée au Roquefort

Radis beurre

Carotte râpée

Pane de blé emmental-épinards

Poulet rôti sauce estragon

Julienne de légumes bio

Boullgour aux petits légumes

Faisselle

Gouda bio

Saint Nectaire

Sainte Maure

Yaourt nature sucré bio

Camembert bio

Poires au chocolat

Ananas au sirop

Liégeois chocolat bio

Fruits de saison

VENDREDI 17/05

Poireaux vinaigrette mimosa

Feuilleté au poulet

Salade piémontaise

Filet de truite aux amandes

Saucisse de bœuf façon merguez « Gd bœuf de Touraine »

Poêlée de légumes bio

Petits pois à la française

Emmental bio

Cantal

Roquefort

Pont Lévêque

Yaourt nature sucré bio

Compote pomme-banane

Tartelette à la crème d'amande

Fraises

Fruits de saison



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
<p>Salade de chou à l'américaine </p> <p>Émincé de poulet à la marocaine </p> <p>Falafel </p> <p>Semoule couscous parfumée </p> <p>Poêlée Marrakech</p> <p>Saint Agur </p> <p>Compote pomme-fraise</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Betteraves aux pommes bio </p> <p>Filet de julienne sauce marinière </p> <p>Garniture tourangelle </p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Mais fermière </p> <p>Sauté de porc aux olives </p> <p>Steak de thon curcuma </p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Riz trois saveurs </p> <p>Leerdammer </p> <p>Entremets chocolat </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de pâtes italienne </p> <p>Escalope de volaille </p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Épinards bio à la crème </p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Riz au lait maison </p> <p>Fruits de saison</p>	



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni