










## Du 05 au 09 mai






LUNDI

- Filet de cabillaud (sauce safranée) 
- Choux fleurs fleurette persillés 
- Yaourt vanille 
- Brownie chocolat noisette 

MARDI

- Choux blancs 
- Tortellonis tricolores au fromage (sauce crème) 
- Compote de poires 






MERCREDI

- Salade de lentilles au maïs 
- Sauté d'agneau (sauce paprika) 
- Ratatouille niçoise 
- Mini ortolan® 
- Banane 

JEUDI





**Jour férié**

VENDREDI





- Betteraves rouges 
- Steak haché 
- Haricots verts 
- Tomme blanche 
- Poire 






## Du 12 au 16 mai






### Menu EUROPE






- Tomate mozzarella basilic 
- Paëlla (riz bio safrané, cubes de colin) 
- Yaourt à la grecque 
- Tiramisu 

Crée par les CMJ Longviciens






- Omelette nature 
- Haricots beurre et pommes de terre persillées 
- Pavé d'Affinois® 
- Pomme 






- Semoule en taboulé 
- Sauté de porc\* (sauce thym) 
- Purée de carottes 
- Fromage 
- Cerises 






- Céleri rémoulade 
- Filet de poisson meunière 
- Epinaras 
- Leerdammer® 
- Beignet fourré 





- Batavia et dés de mimolette (sauce vinaigre de vin) 
- Lentilles aux petits légumes 
- Riz pilaf 
- Yaourt brassé fraise 
- Banane 






## Du 19 au 23 mai

- Carottes râpées à l'orange 
- Sauté de bœuf (sauce Marengo) 
- Blette en gratin 
- Faisselle sucre de canne 
- Cake marbré cacao 





- Macédoine de légumes 
- Œufs pochés sauce milanaise 
- Poêlée de légumes mini penne 
- Comté AOP 
- Abricots 






- Choux blancs 
- Haut de cuisse de poulet (sauce basquaise) 
- Petits pois 
- Saint Albroy 
- Mélange de fruits au jus de raisin 






- Salade de radis 
- Filet de colin (sauce américaine) 
- Macaroni 
- Yaourt nature 

- Batavia (sauce balsamique et miel) 
- Légumes façon couscous 
- Boulgour 
- Chanteneige® 
- Compote pomme-mirabelle 

## Du 26 au 30 mai

- Concombres (sauce bulgare) 
- Dos de colin (sauce dieppoise) 
- Carottes Vichy 
- Flan nappé 

- Tomates (sauce féta) 
- Bœuf bourguignon 
- Céréales méditerranéennes 
- Cantal 
- Poires en cubes à la dijonnaise 

- Lentilles en salade 
- Tarte 3 fromages 
- Batavia (sauce vinaigre de vin) 
- Fromage blanc 
- Fraises au sucre 

**Jour férié**

**Pont Académique**



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)



### Du 05 au 09 mai

LUNDI

- Filet de cabillaud (sauce safranée) ●●●●
- Choux fleurs fleurette persillés ●●●●
- Yaourt vanille (ou autre laitage au choix) ●●●●
- Brownie chocolat noisette (ou autre pâtisserie au choix) ●●●●

MARDI

- Choux blancs (ou radis / beurre) ●●●●
- Tortellonis tricolores au fromage (sauce crème) ●●●●
- Mimolette (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Compote de poires (ou autre parfum au choix) ●●●●

MERCREDI

JEUDI

Jour férié

VENDREDI

- Betteraves rouges (ou salade de concombre) ●●●●
- Steak haché ●●●●
- Haricots verts ●●●●
- Tomme blanche (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Poire (ou autre fruit au choix) ●●●●

### Du 12 au 16 mai

#### Menu EUROPE

- Tomate mozzarella basilic ●●●●
- Paëlla (riz bio safrané, cubes de colin) ●●●●
- Yaourt à la grecque ●●●●
- Tiramisu ●●●●

Crée par les CMJ Longviciens

- Omelette nature ●●●●
- Haricots beurre et pommes de terre persillées ●●●●
- Pavé d'Affinois® (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Pomme (ou autre fruit au choix) ●●●●

- Céleri rémoulade (ou terrine de légumes) ●●●●
- Filet de poisson meunière ●●●●
- Epinards ●●●●
- Leerdammer® (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Beignet fourré (ou autre pâtisserie au choix) ●●●●

- Batavia et dés de mimolette (sauce vinaigre de vin) (ou carottes râpées) ●●●●
- Lentilles aux petits légumes ●●●●
- Riz pilaf ●●●●
- Yaourt brassé fraise (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Banane (ou autre fruit au choix) ●●●●

### Du 19 au 23 mai

- Carottes râpées à l'orange (ou radis / beurre) ●●●●
- Sauté de bœuf (sauce Marengo) ●●●●
- Blette en gratin ●●●●
- Faisselle sucre de canne (ou autre laitage au choix) ●●●●
- Cake marbré cacao (ou autre pâtisserie au choix) ●●●●

- Macédoine de légumes (ou céleri rémoulade) ●●●●
- Œufs pochés sauce milanaise ●●●●
- Poêlée de légumes mini penne ●●●●
- Comté AOP (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Abricots (ou autre fruit au choix) ●●●●

- Salade de radis (ou salade de tomates) ●●●●
- Filet de colin (sauce américaine) ●●●●
- Macaroni ●●●●
- Yaourt nature (ou autre laitage au choix) ●●●●

- Batavia (sauce balsamique et miel) (ou salade de courgettes) ●●●●
- Légumes façon couscous ●●●●
- Boulgour ●●●●
- Chanteneige® (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Compote pomme-mirabelle (ou autre parfum au choix) ●●●●

### Du 26 au 30 mai

- Concombres (sauce bulgare) (ou salade de choux blancs) ●●●●
- Dos de colin (sauce dieppoise) ●●●●
- Carottes Vichy ●●●●
- Flan nappé (ou autre dessert lacté au choix) ●●●●

- Tomates (sauce féta) (ou macédoine de légumes) ●●●●
- Bœuf bourguignon ●●●●
- Céréales méditerranéennes ●●●●
- Cantal (ou autre fromage au choix) ●●●●
- Poires en cubes à la dijonnaise (ou cocktail de fruits au sirop) ●●●●

Jour férié

Pont Académique



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)