



lundi 14 mai	mardi 15 mai	Jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Taboulé oriental à la menthe Paupiette de veau à la provençale	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Poisson pané 100% filet	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b> Echine de porc au jus	<b>Tomates à la ciboulette</b> Boulettes de bœuf façon tajine
<b>Haricots verts BIO à l'échalote</b>	<b>Tortis BIO au beurre</b>	<b>Lentilles BIO cuisinées</b>	<b>Carottes BIO persillées</b>
Cantafrais	Camembert BIO	Gouda	Edam
<b>Fruit de saison</b>	Crème dessert vanille	<b>Fruit de saison</b>	Gâteau au chocolat maison

### Espagne

lundi 21 mai	mardi 22 mai	Jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Férié	<b>Œufs durs sauce fromage blanc au paprika</b> <b>Sauté de porc aux olives</b>	Crêpe au fromage Dos de colin poêlé sauce Dugléré	<b>Salade verte</b> Paella Valencienne
	Printanière de légumes	Chou fleur béchamel	<b>au poulet</b>
	<b>Yaourt nature sucré</b>	Vache qui rit	Tomme noire
	Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>	Crème dessert à la catalane

### Menu terroir

lundi 28 mai	mardi 29 mai	Jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Salade de haricots verts	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Concombre de M. Deschamps de Saint Laurent Nouan (41) en vinaigrette</b>	<b>Salade piémontaise</b>
Nuggets végétariens	Marmite de poisson	<b>Sauté de bœuf de l'abattoir de Châteauroux Vandes (36) à la hongroise</b>	Cordon bleu
Purée de pommes de terre	Carottes en rondelles	<b>Pâtes de la ferme du chat blanc à Maves (41)</b>	Brocolis persillés
Fromage blanc sucré	<b>Fromage local</b>	<b>Petit Tréo de la laiterie de Montoire (41)</b>	Petit moulé
<b>Fruit frais</b>	Flan nappé caramel	<b>Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf à Romorantin (41)</b>	Fruit de saison

lundi 11 juin	mardi 12 juin	Jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<b>Concombres vinaigrette</b>	Pâté de campagne et son cornichon	<b>Salade de tomates</b>	Crêpe au fromage
Brandade de poisson	Boulettes de bœuf au curry	Roti de porc	<b>Alguilletes de dinde à la crème</b>
Edam	Petits pois cuisinés	Lentilles au jus	Haricots beurre persillés
Liégeois chocolat	Chantailou	Buche lait mélangé	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Compote pommes fraises	<b>Fruit de saison</b>

### Coupe du Monde

lundi 18 juin	mardi 19 juin	Jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de tomates vinaigrette</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>	Salade de pâtes Marcopollo
Cœur de merlu sauce citron	Boulettes de porc aux épices	Pizza maison	<b>Blanquette de dinde</b>
Purée de brocolis	Pommes noisette	Salade verte	Carottes persillées
Camembert	St paulin		Petit suisse
Yaourt aromatisé	Compote pomme banane	Beignet aux pommes	<b>Fruit frais</b>

lundi 25 juin	mardi 26 juin	Jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Salade de blé carnaval	<b>Concombres ciboulette</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade verte</b>
Roti de dinde sauce mayonnaise	Jambon blanc	Rôti de bœuf	Omelette
Haricots verts persillés	Coquillettes	Courgettes persillées	<b>Pommes de terre vapeur</b>
Chanteneige	Emmental râpé	Brie	Gouda
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote pomme ananas	<b>Fruit de saison</b>

### Repas de fin d'année

lundi 04 juin	mardi 05 juin	Jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
<b>Radis au beurre</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Salade de riz BIO façon niçoise</b>	<b>Tomates BIO vinaigrette</b>
<b>Colombo de porc</b>	Rôti de bœuf sauce ketchup	Beaufilet de colin poêlé sauce nantua	<b>Pièce de poulet sauce basquaise</b>
<b>Carottes BIO</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Epinards et pommes de terre à la crème</b>	Frites
Yaourt nature sucré	Brie	Tomme noire	Fondue carré
Eclair au chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	Jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<b>Betteraves au maïs</b>	<b>Radis au beurre</b>	Taboulé oriental à la menthe	<b>Tomate vinaigrette</b>
Pâtes à la strasbourgeoise	Dos de colin sauce homardine	<b>Chipolatas</b>	Hamburger
Emmental râpé	Chou fleur béchamel	Petits pois cuisinés	Frites au four
<b>Fruit de saison</b>	Tomme blanche	Cantadou ail et fines herbes	Crème anglaise
	Crème dessert praliné	<b>Fruit de saison</b>	Gâteau au chocolat maison

#### Petit lexique culinaire

Sauce Dugléré : échalote, dés de tomates, fumet de poisson, crème fraîche

A la hongroise : sauce au paprika

Sauce nantua : échalote, vin blanc, bisque de homard, dés de tomates

Poêlée de riz façon pondichéry : riz, émincé de dinde, oignons, poivrons, tomates, curry

Salade de blé carnaval : blé, poivrons, maïs

Pâtes à la strasbourgeoise : pâtes, saucisses de Strasbourg, lait, crème épaisse

Sauce homardine : échalotes, fumet de poisson, bisque de homard



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.