



# MENUS MAI / JUIN

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 05 mai	Repas végétarien 	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS	FRIAND AU FROMAGE	<b>FERIE</b>	PIZZA AUX QUATRE FROMAGES
PASTA PARTY BOLOGNAISE	RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN AOP		OEUFS FLORENTINE
TORTIS HVE	COURGETTES BRAISÉES		FRITES
EMMENTAL	FROMAGE BLANC NATURE		BRIE
FRUIT HVE DE SAISON (HIVER)	BISCUIT ROULÉ DU CHEF		COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ÉCOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
	TOMATES, VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS	SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNON ROUGE OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL AU PARMESAN AOP	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À LA CRÈME
BROCOLIS AUX OIGNONS	Frites	COQUILLETES BIO	POELÉE D'AUBERGINE ET COURGETTE À LA TOMATE
MIMOLETTE	CAMBERT	YAOURT SUCRÉ	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE
BANANE	DONUT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 			
	lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES ET MAÏS	PASTÈQUE
	ÉMINCÉ DE DINDE, SAUCE CRÈME	PAELLA VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES, SAUCE AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC EN CROÛTE D'HERBES 
	RATATOUILLE DU CHEF	RIZ CRÉOLE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES HVE 
	TOMME NOIRE	EMMENTAL	ÉDAM	YAOURT NATURE
	COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMMES RHUBARBES

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	
SURIMI MSC MAYONNAISE	SALADE VERTE			
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	JAMBON BRAISÉ			PONT
FRITES	HARICOTS VERTS BRAISÉS			DE
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE			L'ASCENSION
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE DU CHEF			



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 			
lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
PASTÈQUE	CRÊPE AU JAMBON	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS
PASTASOTTO DE COURGETTES AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	PARMENTIER DE POULET AU CHÈVRE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'OSEILLE 
YAOURT NATURE	HARICOTS BEURRE À L'AIL	CAMEMBERT	PIPERADE
BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	MIMOLETTE	FRUIT DE SAISON	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SPANDAUER

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



### Repas Grec

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	MELON	CONCOMBRE À LA GRECQUE	LENTILLES CORAIL FAÇON HOUMOUS AU PERSIL ET SON TOAST
	RÔTI DE VEAU, SAUCE À LA CRÈME	MOUSSAKA	CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE PROVENÇALE
	Frites		CAROTTES FAÇON VICHY
	BRIE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
	CRÈME DESSERT AU CAMEL	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 			
	lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	MELON	SALADE VERTE	TOMATES CERISES
	SAUTÉ DE POULET À LA MEXICAINE	FALAFELS, SAUCE TAHINI AU FROMAGE BLANC	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	HOT DOG
	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		CHIPS
	SAINT PAULIN	BRIE	GOUDA	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 			
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTÈQUE	TABOULÉ (SEMOULE HVE)	BETTERAVES, SAUCE BULGARE	TOMATES, VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE POIS BIO	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	JAMBON BLANC	MOULES MARINIÈRES
TORTIS HVE	AUBERGINES GRILLÉES	PURÉE DE CAROTTES	FRITES
TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
SUISSE AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CÔNE GLACÉ

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MAI / JUIN

## ÉCOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
SALADE DE PENNES HVE AU THON ET BASILIC	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	Repas végétarien  MACÉDOINE DE LÉGUMES	
RÔTI DE PORC, SAUCE BARBECUE	RAVIOLI À LA SAUCE TOMATE	GRATIN DE PÂTES HVE, PETITS POIS ET BÉCHAMEL FROMAGÈRE	
BROCOLIS AUX OIGNONS			
MIMOLETTE	GOUDA	YAOURT NATURE	
PASTÈQUE	FRUIT DE SAISON	DESSERT	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.