




Menus de la Semaine du 01 au 03 Mai 2024






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Carottes râpées Vinaigrette cumin et coriandre Et dés d'emmental
			Sauté de bœuf  sauce au paprika et persil	 Omelette
		Férie	Petits pois et pommes de terre	 Coquillettes Bio semi-complète sauce tomate
			Pointe de brie	Compote pomme fraise allégée en sucre
			Fruit de saison	



Appellation d'origine protégée



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Vinaigrette</p> <p>Et dés de mimolette</p>			
<p>Couscous végétal </p> <p><i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p>	<p>Colin d'Alaska  pané</p> <p>riz soufflé</p>	Férie	Férie	Pas d'école
<p>Yaourt nature sucré  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p>			
<p>Fruit de saison  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>			



Appellation
d'origine protégée



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Lentilles	
<p> Riz  sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>Pennes rigate  semi complète  aux légumes pois cassés et graines de courge Bio  (Carottes, ciboulette, oignons, ail)</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce au romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol</p> <p>Gâteau aux haricots blancs, pommes, canelle</p>	<p>Coleslaw et dés de cantal AOP</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>









MISSION
RECETTES
DURABLES



Appellation
d'origine protégée



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Féerie	<p>Tomates croque sel</p> <p>M: Pilon de poulet  au jus</p> <p>Haut de cuisse  au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Thon émincé sauce aigre douce</p> <p>Végétarien : Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs, guacamole, cheddar, tomate)</p> <p>Riz </p> <p>Rocher noix de coco au chocolat</p>



Appellation d'origine protégée



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates, cheddar et fromage blanc		Concombres façon tzatziki 	Salade verte vinaigrette 	
Hoki sauce basquaise 	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Sauté de bœuf sauce aux olives 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)	Cordon bleu 
Haricots verts	Coquillettes 	Semoule 		Carottes rondelles au jus et lentilles
Chou à la crème vanille 	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature + sucre 	Dessert lacté pomme fraise à boire et copeaux chocolat blanc	Petit fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison 			Fruit de saison 



Appellation d'origine protégée



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Haricot rouge	
<p>Melon</p> <p> Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Merlu sauce basilic </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Courgettes râpées <i>vinaigrette</i></p> <p>Emincé de dinde  sauce au curry</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Salade de tomates et maïs <i>Vinaigrette</i> Et dés de gouda</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au paprika persil</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Rillettes cornichon Sp: Pâté de volaille</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison </p>

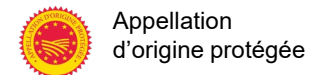


Appellation
d'origine protégée














Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haut cuisse de de poulet rôti au jus M: pilon de poulet</p> <p>Coquillettes  semi-complète et emmental râpé</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Riz , korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Feuilleté fromage fondu</p> <p>Rôti de porc  sauce 4 épices S/p: dinde rôti issu </p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivrade </p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon jaune	Salade verte  <i>vinaigrette</i> Et dés de cantal AOP	Tomate, chèvre et origan vinaigrette	Concombre vinaigrette Et dés d'emmental
Nuggets de poulet	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Parmentier de colin 	Sauté de veau  jus tomaté	Riz  sauce chili et égrène végétal
Carottes persillées et haricots blancs coco sauce tomate	Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)		Haricots verts à l'ail et semoule	
Coulommiers	Yaourt nature et sucre 	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc
Fruit de saison 				



Appellation
d'origine protégée



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Bientôt les vacances
<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Taboulé </p> <p>Moussaka (<i>égrené de bœuf, emmental, pulpe de tomate, aubergine, béchamel</i>)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade Et dés de mimolette</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce chasseur</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres  à la crème ail et persil</p> <p>Poisson blanc meunière  sauce Ketchup</p> <p>Riz  safrané</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>

C'EST LA FÊTE



Appellation d'origine protégée

