

# Menus de la Semaine du 01 au 05 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis beurre</p> <p>Steak haché Charolais </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu vache qui rit Bio </p> <p>Mousse saveur chocolat au lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Émincé de saumon sauce citron</p> <p>Riz </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carottes râpées Bio Vinaigrette </p> <p>Couscous végétarien (semoule bio) </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Donuts </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pomelos Bio et sucre </p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Pennes sauce aux épinards et au bleu   </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre </p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette </p> <p>Thon façon bolognaise</p> <p>Riz </p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison Bio </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette	Coquillettes au pesto rouge 	Betteraves Bio Vinaigrette 	FERIE	
Sauté de dinde sauce au romarin	Colin d'Alaska pané riz soufflé	Hachis de lentilles corail et purée de carottes 		
Semoule 	Courgettes 	Tomme blanche		
Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit 	Gâteau basque 		
Fruit de saison 	Crème dessert chocolat			



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p><b>La Crête</b></p>	
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de porc sauce aux olives</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Taboulé, (semoule bio) </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et oignons frits </p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Salade et noix, vinaigrette </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Cake aux amandes et miel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Colin d'Alaska, sauce basilic</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis beurre</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt nature Bio et sucre </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw Bio </p> <p>Blanquette de poisson, sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes </p> <p>Sauté de bœuf sauce au caramel</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Bio </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 05 au 09 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>Pennes </p> <p>Emmental</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Bio vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Haricots verts </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lentilles à la provençale et orge perlé  </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Rillettes de sardines </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Du 12 au 16 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées, vinaigrette au miel </p> <p>Sauté de bœuf sauce façon orientale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Bio vinaigrette </p> <p>Tortis sauce champignons crémée </p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Courgettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Milk Shake cacao </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Colin d'Alaska façon meunière</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Du 19 au 23 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz niçois 	Salade de tomates, mozzarella Vinaigrette 	Tartine du potager (maïs, petits pois, fromage blanc)	Salade verte et croûtons Vinaigrette 
Enchiladas aux haricots rouges et maïs 	Saucisse chipolatas	Parmentier de thon	Nuggets de poulet	Steak haché Charolais 
Fromage frais cantafrais	Haricots verts à l'ail 	Yaourt nature et sucre 	Carottes persillées 	Frites
Compote de pommes 	Petit fromage blanc aux fruits	Madeleine	Cantal AOP 	Coulommiers
	Fruit de saison 		Beignet aux pommes 	Mousse saveur chocolat au lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Du 26 au 30 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Torsades, sauce façon basquaise </p> <p>Mimolette</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Tajine marocain boulgour pois chiche (Carotte bâtonnet, patate douce, olive verte)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Salade verte et maïs </p> <p>Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Clafoutis pêche pistache </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Riz </p> <p>Camembert </p> <p>Smoothie fraise banane</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 03 au 07 juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Petits pois </p> <p>Emmental</p> <p>Flan </p>	<p>Salade verte </p> <p>Pizza tomate et emmental</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Filet de Hoki , sauce citronnée </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché Charolais </p> <p>Frites, ketchup</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Glace</p> <p><b>Bonnes Vacances !!!</b></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

