Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cèleri rémoulade	Salade mais tomates			
Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)	Colin d'Alaska pané riz soufflé pommes de terre vapeur	Férie	Férie	Pas d'école
Yaourt nature sucré	gouda			
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié au chocolat			















Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MISSION	Vendredi
			Lentilles DURABLES	
Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Concombres Vinaigrette	Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette	Carottes râpée vinaigrette
Riz sauce au thon et tomate façon bolognaise	Nuggets de blé Carottes aux jus	Sauté de dinde sauce au romarin Semoule	Rôti de porc moutarde ancienne	Coquillettes aux légumes pois cassés et graines de courge Bio (Carottes, ciboulette ,oignons, ail)
Yaourt aromatisé Fruit de saison	Gouda Smoothie pomme pêche	Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol Fromage frais tartare Fruit de saison	Carottes au jus Fromage blanc et sucre Gâteau basque















Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi [*] <u>ODYSSÉE</u>
				Tahiti <u>GO</u> Û
	Aiguillette de poulet sauce aux herbes	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc
Férie	Petits pois	Saucisse chipolatas Haricots blancs coco sauce tomate	Semoule sauce tajine marocain pois chiche au raisin sec (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)	Emincé de thon sauce aigre douce Riz
	Fromage frais petit cotentin	Yaourt nature & sucre	Bûche de lait mélange	Yaourt nature sucré
	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Smoothie pomme pèche	Cake noix de coco et pépites de chocolat







Noa et Papille







Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres façon tzatzíki	Macédoine mayonnaise	Tomates Vinaigrette	Salade verte vinaigrette croutons	Tartinable de haricots blancs
Colin Alaska des sauce citron	Steak hachée	Sauté de dinde sauce aux olives	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème	Cordon bleu
Haricot vert persille	Coquillettes	Semoule AB	liquide, emmental)	Carottes rondelles au jus
Yaourt aromatisé	Fromage frais tartare	Fromage ou laitage	Brie	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison	Glace petit pots	Smoothie pomme pêche	Crème dessert vanille	ananas AB
		Smootile politile peche		















Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MISSION	Vendredi
			Haricot rouge DURABLES	
Melon AB	Betteraves Vinaigrette	Courgettes râpées sauce au fromage blanc	Concombres rondelles vinaigrette	Pate de campagne cornichon
Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis	Colin Alaska pane riz souffle	Emincé de dinde sauce au curry	Sauté de porc sauce estragon	Quenelles sauce tomate
Petit suisse	Purée de pdt	Boulgour AB	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)	Riz créole
Compote pomme pêche allégée en sucre	Camembert	Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature & sucre
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fondant aux haricots rouges et framboises	Fruit de saison















Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	coleslaw	Salade de blé aux légumes	Salade verte bio crouton	Carottes bio
Sauté de bœuf	Riz, korma végétarien obrunoise provençale et	Aiguillette de poulet sauce curry	Parmentier de colin	Rôti porc au jus
Macaroni bio Fromage blanc et sucre	petit pois	Carottes bâtonnets au jus	Yaourt aromatisé (AB)	Haricots beurre
Fruit de saison	Bûche de lait de mélange Créme dessert	Fromage ou laitage melon	Salade de fruits	gouda Compote pomme fraise allégée en sucre















Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées au curry	Taboulé ABCATTER HISTORIONE	Betterave bio AB	Flan de tomate chèvre et origan	Salade verte et oignons frits vinaigrette
Riz sauce chili et égrène végétal	Sauté de dinde jus tomaté	Parmentier de colin d'Alaska	Nuggets de poulet	Roti de porc froid
	Haricots verts à l'ail	camembert	Carottes persillées	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)
Fromage fondu croc lait	Petit fromage blanc aux fruits		Yaourt nature et sucre	Coulommiers
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote de poire allégée en sucre	Fruit de saison	Dessert lacté fraise à boire















Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <u>C'EST</u>
				Bientôt les vacances
Salade de pommes de terre ravigote	Carottes râpées ABCATHER	Cèleri rémoulade	Gaspacho tomate et poivrons	Concombres à la crème AB ail et persil
Saucisse de Strasbourg Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)	tortilles sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Quiche lorraine Salade verte	Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)	Colin sauce coco citron Riz safrané emmental
Tomme blanche Fruit de saison	Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fromage blanc et sucre Compote pomme banane	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Smoothie framboise basilic













