

Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates, tomme blanche sauce fromage blanc	Jambon blanc  Végétarien: sauce fève au pesto et cantal AOP râpé	Concombres  façon tzatziki	Salade verte  vinaigrette	Cordon bleu  Végétarien: Nuggets crispidor à l'emmental
Hoki sauce basilic 	Coquillettes	Sauté de bœuf sauce aux olives  Végétarien: couscous végétal	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)	Frites
Haricots beurre	Pont l'Evêque AOP 	Semoule 	Dessert lacté pomme fraise à boire et copeaux chocolat blanc	Petit fromage blanc aux fruits
Chou à la crème vanille 	Fruit de saison 	Yaourt nature sucré 		Fruit de saison 



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 vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde  sauce au curry</p> <p>Végétarien: Boulgour à la tomate légumes racines et noix de cajoux</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Salade de tomates et maïs Vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au paprika persil Végétarien: omelette</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Rillettes de maquereau</p> <p>Quenelles sauce mornay Végétarien: Dahl de lentilles corail et riz</p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison </p>



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti  au jus Végétarien: sauce 3 fromages</p> <p>Coquillettes  semi-complète et emmental râpé</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Riz thai semi complet,  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 Végétarien: Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs Carottes bâtonnets</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel et blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade Végétarien: omelette</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
<p>Nuggets de poulet Végétarien: Nuggets de blé</p> <p>Carottes persillées et haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Jambon de dinde  Végétarien: Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Salade verte  <i>vinaigrette</i> Et dés de cantal AOP</p> <p>Parmentier de colin  d'Alaska</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Flan tomate, chèvre et origan, salade et vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Sauté de veau  jus tomate Végétarien: fondant au fromage de brebis</p> <p>Haricots verts à l'ail et semoule </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées au curry Et dés d'emmental</p> <p>Riz thai semi-complet  sauce chili et égrène végétal </p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<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>) Végétarien: moussaka végétarienne (aubergine, emmental, fromage de chèvre, légumes ratatouille)</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri  rémoulade Et dés de mimolette</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce chasseur Végétarien: Boulette soja jus oignon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Omelette à l'emmental </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bientôt les vacances </p> <p>Concombres  à la crème ail et persil</p> <p>Poisson blanc meunière  sauce Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>



Végétarien



Label rouge

