

Menus

Semaine du 06 au 10 Juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves</p> <p>Merlu sauce créole </p> <p>Riz bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de tomate vinaigrette</p> <p>rôti de dinde sauce cocktail</p> <p>salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>REPAS FROID </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Roti de bœuf froid ketchup</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Glace</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Plat végétarien </p> <p>Croustillant à l'emmental</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes bio </p>
<p>Lait</p> <p>Gaufrette</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pétales chocolat</p>	<p>st michel</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote pommes</p>	<p>Baguette</p> <p>Chocolat</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

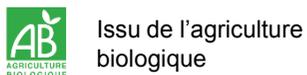


Menus

Semaine du 13 au 17 Juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé bio </p> <p>Sauté de veau sauce tomate basilic</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Concombre bio </p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Petit pois</p> <p>Riz au lait au chocolat </p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Plat végétarien</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Milk shake pomme fraise </p>	<p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Jus d'orange</p>		<p>madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Lait</p> <p>Brioche</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufrette</p> <p>Lait</p> <p>Cubes de pêches</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 20 au 24 Juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Pastèque	Rillettes de thon vache qui rit	Melon	Concombre 
Sauté de bœuf (vbf)	Parmentier de poisson carottes 	Jambon blanc	Plat végétarien 	Aiguillette de poulet au jus
Semoule bio 		Coquillettes Bio 	Pizza poivrons mozzarella	Courgettes à la provençale
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade verte	Cake chocolat 
Fromage blanc Pétales de chocolat Fruit	Baguette Chocolat Fruit	st Michel Yaourt Fruit	Brioche Miel Fruit	Petit beurre Petit filou jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



MSC pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 27 au 31 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates Bio </p> <p>Poisson meunière citron </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Entremet chocolat </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Plat végétarien</p> <p>Lasagnes végétarienne </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Melon</p> <p>Roti de bœuf ketchup (vbf)</p> <p>Choux fleurs bio persillé </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Salade de pâtes à la grecque</p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hot dog (saucisse de volaille)</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Smoothie pêche </p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pétales de chocolat</p>	<p>Madeleine</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufrette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Brioche</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



MSC pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef



Menus

Semaine du 3 au 7 Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves</p> <p>Merlu sauce créole </p> <p>Riz bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce marengo</p> <p>Blé - ratatouille</p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Roti de bœuf froid (vbf) ketchup</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Glace</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Croustillant à l'emmental </p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes bio </p>
<p>Lait</p> <p>Gaufrette</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pétales chocolat</p>	<p>st michel</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote pommes</p>	<p>Baguette</p> <p>Chocolat</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus

Semaine du 10 au 14 Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé bio </p> <p>Sauté de veau sauce tomate basilic</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates bio vinaigrette </p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Entremet vanille </p>	<p>Concombre bio </p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Petit pois</p> <p>Riz au lait au chocolat </p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Milk shake pomme fraise </p>	<p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>Jus d'orange</p>		<p>madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Lait</p> <p>Brioche</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufrette</p> <p>Lait</p> <p>Cubes de pêches</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf (vbf)</p> <p>Semoule bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Parmentier de poisson carottes </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Rillettes de thon vache qui rit </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes Bio emmental râpé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Plat végétarien </p> <p>Pizza poivrons mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Concombre </p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Cake chocolat </p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Pétales de chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>st Michel</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Brioche</p> <p>Miel</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit filou</p> <p>jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 24 au 28 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates Bio </p> <p>Poisson meunière citron </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Entremet chocolat </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Lasagnes végétarienne </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Melon</p> <p>Roti de bœuf ketchup</p> <p>Choux fleurs bio persillé </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Salade de pâtes à la grecque</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hot dog (saucisse volaille)</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Smoothie pêche </p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pétales de chocolat</p>	<p>Madeleine</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufrette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Brioche</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus

Semaine du 31 aout au 4 septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves</p> <p>Merlu sauce créole </p> <p>Riz bio </p> <p>Fruit de saison</p>				
<p>Lait</p> <p>Gaufrette</p> <p>Fruit</p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

