








Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Emincé de saumon sauce citron	Salade concombres, mais et tomates Vinaigrette Et dés d'edam		Sauté de bœuf  sauce au paprika et persil	Carottes râpées  Vinaigrette cumin et coriandre Et dés d'emmental
Semoule	Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio	Férie	Petit pois carotte	Omelette 
Yaourt nature et sucre			brie	Coquillettes Bio semi- complète sauce tomate 
Fruit de saison	Tarte au chocolat		Fruit de saison	Purée de pomme 



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  Vinaigrette Et dés de mimolette</p>			
<p>Couscous végétal  <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p>	<p>Beignets de calamar</p>	Féerie	Féerie	Pas d'école
<p>Fromage blanc </p>	<p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p>			
<p>Fruit de saison </p>	<p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>			



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  <i>vinaigrette</i> Et dés de mimolette</p> <p>Pennes rigate  semi complète  aux légumes pois cassés et graines de courge Bio  (<i>Carottes, ciboulette, oignons, ail</i>)</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de dinde  sauce au romarin</p> <p>blé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw et dés de cantal AOP</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle</p>


MISSION
RECETTES
DURABLES



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Férie	 Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>) Buche de lait mélange Fruit de saison	Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille Haricots blancs coco sauce tomate Petit fromage blanc au lait entier Fruit de saison	Tomates croque sel Poulet rôti  au jus Frites Yaourt nature sucré 	Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc Thon émincé sauce aigre douce Riz  Cake noix de coco et pépites de chocolat



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —








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



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024














Découvrir pour mieux grandir

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 saveur vanille</p>	<p>Beignets de calamar</p> <p>Pdt vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde  sauce au curry</p> <p>Boullgour </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</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon Pâté pure volaille et cornichon</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison </p>

MISSION
RECETTES
DURABLES



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti  au jus</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 S/p: dinde rôti issu </p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Salade de fruits </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</p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon jaune	Salade verte  <i>vinaigrette</i> Et dés de cantal AOP	Flan tomate, chèvre et origan, salade et vinaigrette au fromage blanc	Courgettes râpées au curry Et dés d'emmental
Nuggets de poulet	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Parmentier de colin 	Sauté de veau  jus tomaté	Riz thai semi-complet  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		Gâteau au fromage blanc
Fruit de saison 			Fruit de saison	



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  Vinaigrette</p> <p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Concombres  la crème ail et persil</p> <p>Poisson blanc meunière  quartier de citron</p> <p>Riz  safrané</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce chasseur</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Pommes de terre sauce ciboulettes</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>Hot dog saucisse S/P: Hot dog saucisse de volaille sauce Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

