

# Menus de la Semaine du 01 au 03 Mai 2024







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Féerie	Taboulé Sauté de bœuf sauce au paprika et persil  Petits pois  Fromage frais petit cotentin Fruit de saison au choix	Carottes  bio râpées Omelette  Coquillettes  Bio semi-complète sauce tomate Coulommiers Compote de pomme  bio



# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024




















— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Haricots verts AB bio à l'échalote</b></p> <p>Brocolis AB bio aux amandes</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p><b>Gaspacho de tomate</b></p> <p>Colin d'Alaska  pané</p> <p>riz soufflé</p> <p>Chutney de courgettes AB  bio et pommes de terre vapeur</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p><b>Dessert lacté gélifié au chocolat</b></p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Féerie</p>	<p>Féerie</p>	<p>Pas d'école</p>














# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Cœur de palmier tomates et maïs vinaigrette</p> <p>thon à la tomate</p> <p>Riz  bio</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Carottes</b>  bio <b>râpées</b> <b>vinaigrette</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Pennes rigate  bio sauce aux légumes pois cassés et graines de courges  Bio  (Carottes, ciboulette, oignons, ail)</p> <p>Pont l'evêque AOP </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres  bio</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin </p> <p>Semoule  bio</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Lentilles</b> </p> <p><b>Salade de lentilles et fromage de brebis</b> <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Purée de courgettes  bio à l'huile d'olive/ tournesol</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette <b>Coleslaw</b></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frite</p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Gâteau basque</b> Tarte au flan </p>



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024


















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Tahiti</b>
Féerie	<p>Tomates  bio</p> <p>Haricot vert  bio échalotte</p> <p>Aiguillette de poulet </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> </p> <p>Salade de blé  bio aux légumes</p> <p>Semoule  bio sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)</i></p> <p>Carré</p> <p><b>Compote pomme  bio abricot</b></p> <p>Compote de pomme  bio banane</p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz  bio</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024

















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  bio Carottes râpées  bio <i>Vinaigrette aux herbes</i></p> <p>Hoki sauce basquaise </p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Donuts</b> Gaufre nappée chocolat</p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b> Haricots verts  bio à l'échalote <i>vinaigrette</i></p> <p>Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde </p> <p>Coquillettes  bio</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio façon tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives </p> <p>Semoule  bio</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Salade verte vinaigrette <b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Dauphinois de courgettes  Bio et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p><b>Dessert lacté gélifié saveur vanille</b> Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Tartinable de haricots blancs</b> Salade de haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Carottes  bio rondelles au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Haricot rouge</b>	
<p><b>Melon</b> Pastèque</p>  <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Betteraves</b>  Cœur de palmier <i>vinaigrette</i></p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pomme  bio pêche Compote pomme  bio ananas</p>	<p>Courgettes  bio râpées sauce au fromage blanc et menthe</p> <p>Emincé de dinde sauce au curry </p> <p>Boullgour  bio</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p><b>Concombres</b>  bio <b>rondelles</b> Salade de tomates  bio et maïs <i>vinaigrette</i></p> <p>boulette de bœuf sauce au paprika persil </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p><b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b></p>	<p>Rillettes de canard Rillettes de thon</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz  bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre Tomates  bio vinaigrette</p> <p>Riz  bio , korma végétarien brunoise provençale et petit pois </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Haricots verts  bio échalote vinaigrette Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage blanc et sucre Fruit de saison au choix</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de dinde sauce 4 épices </p> <p>Carottes bâtonnets au jus </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de blé  bio tomate Houmous</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Aiguillette de poulet rôti au jus </p> <p>Coquillettes  Bio semi-complète</p> <p>Fromage frais tartare Compote pomme fraise Compote pomme abricot</p>



# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024


















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Courgettes râpées au curry</b> Concombres  bio rondelles vinaigrette</p> <p>Riz  bio sauce chili et égrène végétal </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Taboulé</b> Salade de lentilles  échalote vinaigrette</p> <p>Steak de bœuf jus tomate</p> <p>Haricots verts  bio à l'ail</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p><b>Compote de poire</b> Compote pomme pêche</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Flan de tomate chèvre et origan et salade verte au fromage blanc</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes  bio persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Salade verte et croûtons</b> Salade verte vinaigrette</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Pont l'evêque AOP </p> <p><b>Dessert lacté fraise à boire</b> Ile flottante</p>





# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre ravigote </p> <p>Salade de haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées</p> <p>Radis beurre</p> <p>Pennes  bio sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Gaspacho tomate  bio et poivrons</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Roti de bœuf </p> <p>Frite</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Bientôt les vacances </p> <p>Concombres à la crème et persil</p> <p>Pastèque</p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup </p> <p>Riz  bio safrané</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Smoothie framboise basilic</p>

