










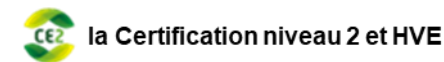
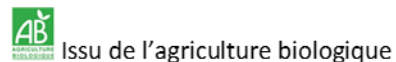


Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

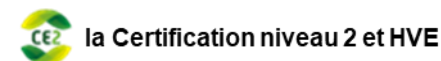
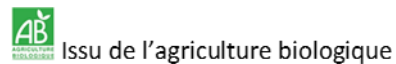
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Féerie	<p>Tomates  bio</p> <p>Haricot vert  bio échalotte</p> <p>Aiguillette de poulet </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </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>Compote pomme  bio abricot</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



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>Donuts Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise 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 Céleri rémoulade</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Tartinable de haricots blancs Salade de haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Cordon bleu </p> <p>frites</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
			Haricot rouge	
<p>Melon 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>Betteraves  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>Riz  bio</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Concombres  bio rondelles Salade de tomates  bio et maïs <i>vinaigrette</i></p> <p>boulette de bœuf sauce au paprika persil </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, fèves, haricots verts, navet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Rillettes de canard Rillettes de thon</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Boullgour  bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



AOP



la Certification niveau 2 et HVE

















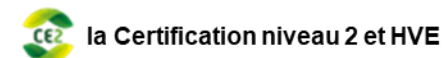
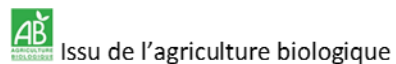
Tout commence au quotidien

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</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</p> <p>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>Tarte normande </p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Aiguillettes de poulet rôti au jus </p> <p>Coquillettes  Bio semi-complète</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote pomme fraise Compote pomme abricot</p>

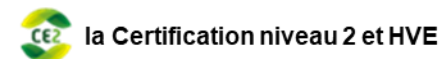
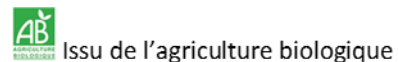


Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024

















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées au curry 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>Taboulé 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>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Flan de tomate chèvre et origan et salade verte au fromage blanc</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de tomates Salade verte <i>vinaigrette</i></p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Pont l'éveque AOP </p> <p>Dessert lacté fraise à boire 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>Tarte au citron </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Gaspacho tomate  bio et poivrons</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup </p> <p>Riz  bio safrané</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>Roti de bœuf </p> <p>Frites</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Smoothie framboise basilic</p>

C'EST LA FÊTE

