












# Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
<p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade concombres, mais et tomates Vinaigrette Et dés d'edam </p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Poêle chinoise (carotte , champignon ,brunoise légume)</p> <p>Eclair chocolat </p>	<p>Féerie</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce au paprika et persil</p> <p>Haricots verts Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette cumin et coriandre Et dés d'emmental </p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes Bio semi- complète sauce tomate </p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
<p>* Pain au chocolat Jus d'orange</p>	<p>* Baguette viennoise Lait nature</p>		<p>* Cookie Jus d'orange</p>	<p>* Pain &amp; fromage frais Fruit</p>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge








Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
	Tomates  Vinaigrette Et dés de Pont l'Evêque 			
Nuggets pois chiche	 Filet de colin d'Alaska aux herbes fraîches	Férie	Férie	Pas d'école
Riz aux petits légumes	Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur			
Yaourt nature sucré	 Yaourt nature sucré			
Fruit de saison	 Fruit de saison			
* Madeleines longues Fromage blanc & sucre		* Chausson aux pommes Lait nature		

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge
















Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw  et dés de cantal AOP </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison </p> <p>* Muffin Sirop de menthe</p>	<p>Poisson pané riz soufflé et citron</p> <p>Brocolis </p> <p>Camembert </p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>* Pain &amp; Gouda Jus de fruit</p>	<p>Concombres  Sauce Bulgare</p> <p>Sauté de dinde  sauce au romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Pain &amp; barre de chocolat Yaourt &amp; sucre Purée de pommes</p>	<p><b>Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Boulette falafel de pois  chiche</p> <p>Riz semi complet  façon cantonnais végétarien (petit pois œuf, carotte, oignons)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>* Croissant Fruit</p>	<p>Tomate  au basilic et mozzarella</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Gâteau aux haricots blancs, pomme et cannelle</p> <p>* Madelaine Purée pomme banane</p>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge











Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	Tahiti
Férie	<p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates croque sel</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Ravioli tofu basilic </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p> Marée fraîche</p> <p>Poisson frais sauce aigre douce</p> <p>Carotte rondelle </p> <p>au lait de coco</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
	<p>* Etoile fourrée chocolat Jus d'orange</p>	<p>Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p>* Barre céréale Lait fraise</p>	<p>* Pain &amp; fromage frais Compote de fruits allégée en sucre</p>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge




















Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
<p>Jambon blanc </p> <p>S/P: Jambon de dinde </p> <p>Coquillettes </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  vinaigrette Et cantal AOP </p> <p>Œuf poché</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Pizza aux tomates fraîches</p> <p>Roti veau  sauce aux olives</p> <p>Fenouil frais rôti</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Steak hache de boeuf </p> <p>Purée de Carottes (Carottes )</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Salade de fruits frais et son boudoir</p>	<p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette aux herbes</i> Et dés d'emmental </p> <p> Marée fraîche</p> <p>Filet de poisson frais sauce basquaise</p> <p>Riz thaï </p> <p>Chou crème vanille </p>
<p>* Madeleines longues Fromage blanc &amp; sucre</p>	<p>* Pain &amp; confiture fraise Lait chocolaté</p>	<p>Croissant Lait nature Fruit</p>	<p>* Barre de céréales Jus d'orange</p>	<p>* Pain &amp; pâte à tartiner Fruit</p>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>		<b>Haricot rouge</b>		
Melon	Taboulé	Salade de tomates et maïs Vinaigrette Et dés de gouda		
Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) au parmesan	Emincé de dinde sauce au curry	Roti de bœuf sauce au paprika persil	Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales	Omelette sauce tomate gratinée
Purée de pommes banane	Carottes vichy	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)	Purée de brocolis	Riz
	Fromage frais aux fruits	Fondant aux haricots rouges et framboises	Yaourt nature sucré	Camembert
			Glace à l'eau	Fruit de saison
* Pain au chocolat fruit	* Pain & Gouda Lait nature	Muffin vanille pépites chocolat Yaourt à boire fruit	* Biscuit petit beurre Jus de raisin	* Pain & confiture fruit



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé
























Tout commence au quotidien

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
Tomate mozzarella				Pastèque
Veggiestrone (Torsade, tomate, carottes, haricot rouge)	Rôti de porc  sauce au romarin S/p: Rôti de dinde	Poulet rôti  au jus	 Filet de poisson frais sauce basilic	Bœuf  à l'ail Carbonade
Fromage frais aux fruits	Lentilles  	Haricot vert  	Boullgour   Petits légumes	Gratin de brocolis et chou-fleur  
	Saint Nectaire 	Bûche de lait de mélange	Yaourt aromatisé  	
	Purée pommes banane  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Clafoutis maison aux fruits frais
<b>Chausson aux pommes fruit</b>	* <b>Pain &amp; barre de chocolat Lait nature</b>	<b>Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de Pomme</b>	* <b>Cookie fruit</b>	* <b>Pain &amp; fromage frais fruit</b>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge

















Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
Nuggets de poulet Sauce Barbecue maison	Courgettes râpées au curry Et dés d'emmental 	Sauté de veau  jus tomaté	Salade verte  vinaigrette Et dés de cantal AOP 	Melon
Pommes Paillasson	Riz  sauce chili et égrène végétal 	Semoule 	Poisson blanc pané au riz soufflé	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 
Coulommiers 	Mousse au chocolat au lait	Petit fromage blanc aux fruits	Epinard	Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)
Fruit de saison 		Fruit de saison 	Clafoutis aux fruits Maison	Yaourt nature et sucre 
* Pain & confiture d'abricot Lait chocolaté	* Madeleines longues Fromage blanc & sucre	Croissant Lait nature Jus fruit	* Gaufre poudrée Fruit	Pain & pâte à tartiner Compote

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge


















Décongelé



Tout commence au quotidien



# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Végétarien</b>	
<p>Tortilla (œuf  et pommes de terre)</p> <p>Chutney de courgettes  (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Tomme d'Auvergne </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre  ciboulette</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Céleri  rémoulade Et dés d'édam </p> <p>Rôti de Bœuf </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Concombres  à la crème ail et persil</p> <p> Marée fraîche</p> <p>Poisson frais meunière sauce citron</p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>Petit pot glacé</p>
<p>* Pain au chocolat Jus d'orange</p>	<p>* Baguette viennoise Lait nature</p>	<p>Pain &amp; Gouda Yaourt nature Fruit</p>	<p>* Muffin Fruit</p>	<p>* Petit sablé Purée pomme banane</p>

\* Goûters servis uniquement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien