

Menus de la Semaine du 01 au 03 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Carottes râpées Vinaigrette cumin et coriandre Et dés d'emmental
			Sauté de bœuf  sauce au paprika et persil	 Omelette 
		Férie	Petits pois et pommes de terre	 Coquillettes Bio semi-complète sauce tomate
			Pointe de brie	
			Fruit de saison	Compote pomme fraise allégée en sucre



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Vinaigrette</p> <p>Et dés de mimolette</p>			
<p>Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</p>	<p>Colin d'Alaska  pané</p> <p>riz soufflé</p>	Féerie	Féerie	Pas d'école
<p>Yaourt nature sucré  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p>			
<p>Fruit de saison  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></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>Beignet choco / noisette </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>Semoule  </p> <p>Yaourt nature et sucre  </p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis <i>Vinaigrette</i></p> <p>Steak hache  au jus</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Coleslaw et dés de cantal AOP</p> <p>Nuggets de poulet</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
Féerie	<p>Tomates croque sel</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<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> sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Thon émincé sauce aigre douce</p> <p>Végétarien : Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs, guacamole, cheddar, tomate)</p> <p>Riz </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
Salade de tomates, cheddar et fromage blanc		Concombres façon tzatziki	Salade verte vinaigrette	
Hoki sauce basquaise	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde	Sauté de bœuf sauce aux olives	Dauphinois de pommes de terre	Cordon bleu
Haricots verts	Coquillettes	Semoule	Jardinière	Carottes rondelles au jus et lentilles
Chou à la crème vanille	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			Fruit de saison



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024














Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Haricot rouge	
Melon	Concombre  à la crème	Courgettes râpées <i>vinaigrette</i>	Salade de tomates et maïs <i>Vinaigrette</i> Et dés de gouda	Rillettes de maquereau
Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis 	Merlu sauce basilic 	Emincé de dinde  sauce au curry	Sauté de bœuf  sauce au paprika persil	Hot dog
Crème dessert vanille	Purée de brocolis et pdt	Boulgour 	Petits pois carotte	Frites
	Camembert	Fromage frais aux fruits	Fondant aux haricots rouges et framboises	Fruit de saison 
	Pot de glace 			



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc vinaigrette Dés comte AOP</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Coquillettes  semi-complète et emmental râpé</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>Fruit de saison </p>	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel et blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade</p> <p>Riz</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  sauce chili et égrène végétal 
Brocolis curry	Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)		Haricots verts à l'ail et semoule 	
Coulommiers	Eclair chocolat 	Mousse au chocolat au lait		Gâteau au fromage blanc
Fruit de saison 			Fruit de saison 	



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Moussaka (<i>égrené de bœuf, emmental, pulpe de tomate, aubergine, béchamel</i>)</p> <p>Riz</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri  rémoulade Et dés de mimolette</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Saucisson sec s/p Galantine de volaille</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>Concombres  à la crème ail et persil</p> <p>Poisson blanc meunière  sauce Ketchup</p> <p>Pommes Sautées</p> <p>Glace </p>

