


Menus de la Semaine du 2 au 6 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées 	Rillettes de thon 	Melon Charentais 	Salade verte 
Boulettes de bœuf au paprika	Marmite de poisson Sauce aux légumes d'été	Saucisse de Toulouse	Croustillants de poisson	Émincés de dinde
Ratatouille et semoule	Purée de pommes de terre	Lentilles	Haricots verts	Frites
Petit filou	Tomme blanche	Tomme grise	Yaourt aromatisé	Petit cotentin
Fruit Au choix  	Mousse chocolat au lait	Fruit Au choix 	Moelleux enrobé au chocolat 	Glace fusée framboise ananas orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique













Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 9 au 13 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque 	Pizza reine	Salade verte  Vinaigrette balsamique	Mortadelle et cornichon	Radis  beurre 
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Filet de merlu pané citron	Burger de veau Sauce barbecue	Chili con carné Riz	Roti de bœuf Courgettes aux herbes
frites	Carottes au jus	Penne	Bleu	Cantafras
Saint Paulin	Fromage blanc au sucre 	Edam	Fruit Au choix	Panna cotta fraise
Flan nappé caramel	Fruit  Au choix 	Glace 		

hkh
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique










Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 16 au 20 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte</p> <p>Daube provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit Au choix</p>  	<p>Salade iceberg</p>  <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de riz niçoise</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Glace petit pot chocolat</p>	<p>Tartine au thon</p>  <p>Merlu sauce créole</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit au choix</p>  	<p>Melon</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Panna cotta fruit rouge</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique












Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 23 au 27 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre </p> <p>Tzatziki</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce </p> <p>Riz</p> <p>Cantal <i>et pain de campagne</i></p> <p>Compote pomme banane </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Saucisse</p> <p>Salade texane </p> <p>Fraidou</p> <p>Mr freeze </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit au choix</p> <p></p> <p></p>	<p>Melon </p> <p>Boulettes de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Courgettes à la provençale et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake pêche menthe </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique











Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 30 juillet au 3 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées 	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu	Steak haché de bœuf sauce tomate	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	saucisse 
Purée	Semoule	brocolis et pommes de terre	Haricots beurre	Frites
Brie	Fromage blanc sucre	Petit filou	Saint-Paulin	Petit moulé nature
Liégeois chocolat	Fruit au choix  	Donut's	Fruit au choix 	Glace 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique












Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 6 au 10 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>riz </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Filet de merlu pané citron</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc au sucre  </p> <p>Fruit Au choix </p>	<p> Salade verte</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Penne</p> <p>Edam</p> <p>Mouliné pomme  ur biscuit</p>	<p>Mortadelle et cornichon</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p> Radis beurre</p> <p>Ravioli</p> <p>Cantafras</p> <p>Panna cotta fraise</p> <p></p> <p>hkh</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 13 au 17 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte</p> <p>Boulettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit Au choix</p>  	<p>Salade iceberg </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>FERIE</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon</p> <p>Coquillettes fromage</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Glaces</p>	<p>Tartine Thon</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit au choix </p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique











Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 20 au 24 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Concombre Tzatziki	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Melon 
Lasagnes bolognaises	Moelleux de poulet sauce aigre douce 	Tarte aux 3 fromages	Omelette	Rôti de porc froid mayonnaise
Camembert	Riz	Salade verte	Pommes rissolées	Taboulé
Fruit au choix 	Tomme noire	Fraidou 	Yaourt nature sucré	Coulommiers
Fruit au choix 	Compote de banane 	Lacté vanille	Fruit au choix 	Cake pêche menthe 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique










Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 27 au 31 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette  	Maternelles	Elémentaires	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu	Pâté de campagne et cornichon	Pâté de campagne et cornichon	Aiguillette de poulet au citron	saucisse
Purée de brocolis	Sauté de bœuf aux carottes	Sauté de bœuf aux carottes	Haricots beurre	Frites
Brie	Semoule	Semoule	Saint-Paulin	Petit moulé nature
Liégeois chocolat	Fromage blanc sucre	Fromage blanc sucre	Beignet pomme	Yaourt a boire framboise 
	Fruit au choix  	Fruit au choix		
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

