



Menu



Semaine du 02 au 06 mai 2022

Vacances zone A et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade colorée <i>(iceberg, radis rondelles et maïs)</i> Vinaigrette ciboulette	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise	Tomates et olives noires, vinaigrette basilic	Carottes râpées LOCALES, vinaigrette aux agrumes
Chipolatas Merguez douces	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(champignon, estragon, oignon)</i> Sauté de dinde sauce Chasseur	Omelette bio Omelette bio & fromage	Emincé de dinde à l'orange Emincé de poulet à l'orange	Colin gratiné au fromage Colin mariné au thym
Coquillettes LOCALES et emmental râpé Chou Romanesco	Mélange de légumes <i>(carottes oranges et jaunes, brocolis et haricots plats)</i> Pommes vapeur	Ratatouille et Riz Camarguais 	Petits pois et carottes	Purée de pommes de terre Navets braisés
Saint Nectaire	Brie	Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre	Fromage frais fruité
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit LOCAL	Beignet au chocolat	Purée de pommes verveine LOCALE
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et gelée de groseilles Lait Fruit	Paillolines Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galettes Saint Michel Fromage frais sucré (50g) Compote pomme abricot	Baguette et barre de chocolat au lait Fromage blanc et sucre Jus de pommes	Pain au chocolat Lait Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



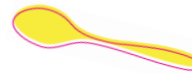
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Betteraves en salade Salade de haricots verts <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Salade iceberg et brunoise de radis Salade verte et cœur de palmier <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)	Crêpe au fromage (70%) Tarte aux poireaux (30%)	Céleri méditerranéen (huile d'olive mayonnaise épices paëlla ail basilic) Salade grecque (tomate concombre feta olives noires), vinaigrette nature
Nuggets de poisson (colin) et citron Nuggets de volaille	 Penne LOCALE et haché végétal à la tomate et aux herbes 	Sauté de dinde au jus Sauté de porc au jus 	Rôti de boeuf au jus Gigot d'agneau au jus 	Escalope de porc sauce diable (tomate) Escalope de dinde sauce diable
Epinards béchamel et pommes de terre		Gratin de boulgour et courgettes "cheesy" (curcuma, emmental)	Chou fleur persillés Pommes sautées	Haricots beurre persillés Lentilles
Pont L'Evêque	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel	Camembert	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Compote de pomme coupelle	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit LOCAL Fruit LOCAL	Moëlleux pomme cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Grillé normand au cacao Fromage frais fruité Fruit	Céréales Lait Compote pomme pêche	Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu



Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade Iceberg et Œuf dur Vinaigrette</p>	<p>Salade de tomates Concombres et maïs Vinaigrette ambrée</p>	<p>Salade de coquillettes et brunoise de légumes sauce fromage blanc</p>	<p>LA KERMESE GOURMANDE</p> <p>Cocktail multifruits</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Radis sauce piccalilli (sauce légère au chou fleur, carottes cornichons et paprika)</p>
<p>Végé</p> <p>Riz et haricots rouges sauce chili</p>	<p>Fricassée de colin sauce tajine Fricassée de saumon sauce tajine</p>	<p>Rôti de veau à l'estragon Carré de porc à l'estragon</p>	<p>Hot dog (merguez) Hot dog (saucisse volaille)</p>	<p>Poissonnette & citron Beignet de calamars & citron</p>
<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais fruité</p>	<p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Haricots verts Blé</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Petits pois Tortis et emmental râpé</p>
<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais fruité</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Bleu d'Auvergne</p>	<p>Fromage "Petit Louis"</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>
<p>Abricots au sirop Pêches au sirop</p>	<p>Crème dessert chocolat Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit LOCAL</p>	<p>Gaufre pâtisnière et Chantilly</p>	<p>Tarte à l'abricot</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant du boulanger Fromage frais fruité (50g) Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palet Breton Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel Fruit</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée














Indication Géographique Protégée



Menu



Semaine du 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  Végé			Jour de vacances (pont de l'Ascension)
Tomates vinaigrette nature Tomates vinaigrette orientale	Chiffonnade de salade et croûtons, vinaigrette au caramel Champignons émincés au fromage blanc	Roulade de volaille et cornichon		
 Sauté de bœuf aux olives Sauté de dinde aux olives	 Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) 	 Rôti de porc sauce andalouse Rôti de dinde andalouse (poivron tomate paprika) 	FERIÉ	FERMÉ
Carottes persillées Boulgour		 Gratin de piperade (macaronis et piperade basquaise)		
 Brie Tomme blanche	 Edam Gouda	 Munster AOC		
Beignet aux pommes	Coupelle compote de pomme Coupelle compote pomme banane	 Fruit de saison		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	Petit beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et beurre Lait briquette Coupelle de compote		



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Segments de pampleousse Tomates en salade, vinaigrette terroir	Taboulé Salade parmentière (pommes de terre tomate maïs olives)	Melon jaune	Pizza tomate fromage	Carottes râpées sauce vinaigrette traditionnelle Concombres à la crème et ciboulette
Raviolis de saumon Raviolis aux légumes	Cordon bleu dinde (70%) Pavé fromager (30%) Courgettes à la provençale (tomate olives oignon) Riz créole Camarguais	Rôti de bœuf à l'échalote Rôti de dinde à l'échalote Purée de pommes de terre Brunoise de légumes (carotte navet poireau céleri)	Blé, lentilles et champignons	Pavé de colin aux herbes de Provence Pavé de colin Napolitain Epinards béchamel & pommes de terre
Cantal AOP	Fromage frais fruité Fromage frais BIO et sucre	Camembert	Fromage fondu Président Cotentin	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat noir Flan vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Soupe de fraise à la menthe	Fruit LOCAL Fruit LOCAL	Cake chocolat haricots rouges
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Fraidou Jus de pommes	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Pain au chocolat Fromage frais nature (50g) et sucre Jus d'orange	Baguette et chocolat au lait Lait Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée