



Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	LE JOUR DU Végé			
	Friand au fromage	Salade verte et cheddar <i>Vinaigrette à la pomme</i>	Tomates BIO en salade Concombre en salade <i>Vinaigrette nature</i>	Œuf dur Bio mayonnaise Saucisson sec et cornichon
FERIE	 Emincé végétal au curry Carottes	Boulettes d'agneau sauce orientale Boulettes de bœuf sauce orientale	Sauté de bœuf à la milanaise <i>(oignon ail tomate herbes Provence)</i> Sauté de Veau à la milanaise 	Coquillettes de la mer & emmental râpé <i>(moules, coriandre crème, julienne de légumes)</i>
		Semoule Légumes couscous façon tajine <i>(cannelle cumin raisin pruneau)</i>	Petits pois au jus Pommes vapeur	
	Saint Nectaire AOC	Fraidou	Camembert Carré de l'est	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
	Fruit de saison Fruit de saison	Flan vanille	Moëlleux au chocolat frais	Fruit LOCAL Fruit LOCAL
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pompon cacao Fromage frais fruité (50g) Jus de raisin	Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre Fruit	Paillolines Lait Compote de pommes



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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU proposé par les enfants de l'école MERMOZ : Lilou, Menthita, Layina, Liv, Raphaël, Naoto et Margault	LE JOUR DU Végé
Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette nature	Salade de courgettes râpées Tomate Vinaigrette nature	Friand au fromage	Concombre à la crème	Pastèque Melon vert
Paëlla au poisson (cubes de colin)	Saucisse fumée Saucisse Francfort de volaille	Filet de limande sauce lentilles corail Filet de colin sauce lentilles corail	Pilon de poulet	 Tortelloni tomate mozzarella et emmental râpé
	Purée de pommes de terre, brocolis et carottes	Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème) Boulgour	Pommes smiley	
Fourme d'Ambert	Fromage frais et sucre Fromage frais fruité	Tomme noire à la coupe	Babybel	Edam Gouda
Purée de pommes fraise LOCALE	Fruit LOCAL Fruit LOCAL	Fruits de saison (banane)	Fraises et Chantilly	Pêche au sirop Poire au sirop
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Compote pomme poire	Gaufrette au cacao Fromage frais fruité (50g) Jus d'orange	Baguette et confiture de fraises Lait Fruit	Fourrandise au citron Yaourt nature 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



Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------



LE JOUR DU Végé

<p>Tomates</p> <p>Salade de maïs, et tomates</p> <p><i>vinaigrette à l'ananas</i></p>	<p>Chiffonnade de salade, sauce passion</p> <p> Céleri rémoulade</p>	<p> Houmous (pois chiches)</p>	<p>C'EST BIENTÔT LES VACANCES !</p> <p> Melon Charentais</p>	<p> Carottes râpées, vinaigrette à l'échalote </p> <p> Crémeux frais aux radis (radis râpés sauce fromage blanc échalote)</p>
<p> Penne à la bolognaise (70%)</p> <p> Penne au saumon et emmental râpé</p>	<p> Poissonnette & citron</p> <p> Limande Meunière & citron</p>	<p> Emincé de dinde laqué à la japonaise (gingembre jus de citron sauce soja)</p> <p>Sauté de poulet au jus</p>	<p> Tortilla poivron tomate (flan de pommes de terre, tomate et poivron)</p>	<p>Rôti de bœuf à l'échalote</p> <p>Rôti de dinde à l'échalote</p>
	<p>Légumes aïoli (carotte chou fleur haricots verts pommes de terre)</p>	<p>Riz vinaigré</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p> Salade verte </p>	<p>Petits pois</p> <p>Semoule</p>
<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Camembert</p> <p>Carré de l'est</p>	<p> Cantal</p>	<p>Vache qui rit BIO </p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fromage fondu Président</p>
<p> Purée de pommes abricot </p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> Fruit BIO</p>	<p>Chou vanille et sauce au chocolat</p>	<p>Ile flottante</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Rocher choco coco</p> <p>Lait </p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais fruité (50g)</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Galettes Saint Michel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Lait </p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et barre de chocolat noir</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien		



Menu



Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU VÉGE				
Poireaux, vinaigrette moutarde à l'ancienne Macédoine mayonnaise	Concombres en salade Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	 Salade gourmande <i>(lentille boulgour surimi mayonnaise)</i>	 Salade coleslaw <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i> Salade de tomates, <i>vinaigrette au basilic</i>	Melon jaune Pastèque
 Omelette Bio Omelette au fromage BIO	Jambon blanc Jambon de dinde	 Sauté de poulet sauce jumbalaya <i>(oignon, curry, crème)</i> Emincé de poulet sauce Jumbalaya 	Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>(oignon, vinaigre, poivrons)</i> Boulettes de Veau sauce aigre douce <i>(oignon, vinaigre, poivrons)</i>	 Colin mariné à la brésilienne <i>(tomate, crème, citron)</i> Colin mariné au thym
 Riz Camarguais à la tomate	Pépinettes LOCALES et emmental râpé Brocolis	Carottes braisées Quinoa BIO	Pommes campagnardes Ratatouille	Purée d'haricots verts
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Tomme grise Tomme noire (bloc)	Coulommiers	Fromage frais et sucre Fromage frais fruité	 Saint Nectaire
Fruit de saison Fruit de saison	Flan vanille Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit LOCAL Fruit LOCAL	 Cake aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Petit beurre Fromage frais nature et sucre Pâte de fruit	Baguette et confiture Lait Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Président Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner 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 04 au 08 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			Vacances
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Salade de blé BIO provençale (maïs, poivrons, tomates)</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette au persil</p>	<p>Melon vert</p>		<p>Salade iceberg et brunoise de radis</p> <p>Vinaigrette aux agrumes</p>
<p>Bœuf sauté marengo</p> <p>Veau Marengo</p>	<p>Végé</p> <p>Semoule, lentilles et maïs</p>	<p>Colin napolitain</p> <p>Colin gratiné au fromage</p>	MENU PIQUE NIQUE	<p>Hachis Parmentier (70%)</p> <p>Brandade de poisson (30%) (colin)</p>
<p>Haricots beurre à la ciboulette</p> <p>Tortis</p>		<p>Courgettes et riz créole</p>		
<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Cantal AOP</p>	<p> Fromage blanc et sauce fraise</p> <p> Fromage blanc et Miel</p>	<p>BONNES VACANCES</p>	<p>Tomme blanche</p>
<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>		<p> Fruit de saison</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette</p> <p>Camembert</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Baguette et barre de chocolat lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit </p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Pom'pote</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</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