

Menus du 06 Mai au 07 Juin 2024

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL
















































Produits labellisés (MSC, AOP, IGP, HVE)



Sans viande

<p>lundi 6 mai</p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Salade BIO vinaigrette</p> <p>Pané fromager</p> <p>Riz BIO créole tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 9 mai</p>	<p>vendredi 10 mai</p>
<p>lundi 13 mai</p> <p>Salade verte BIO au maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Brocolis aux oignons</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc BIO à la confiture</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Saucisse aux herbes</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Sauce au fromage</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Clafoutis à l'abricot</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Salade de pommes de terre, persil, et oignons rouges vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Fondue d'épinard à l'ail</p> <p>Bûchette</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>lundi 20 mai</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Salade de lentilles BIO vinaigrette</p> <p>Moussaka</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Crème dessert</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Concombres BIO sauce fromage blanc cioboulette</p> <p>Flan de thon MSC à la provençale</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 24 mai</p> <p>Radis roses</p> <p>Hot-Dog</p> <p>Potatoes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 27 mai</p> <p>Betteraves rouges BIO vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet sauce texane</p> <p>Semoule BIO sauce tomate</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Charcuterie</p> <p>Poisson pané MSC</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Cookie</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Asperges blanches mayonnaise</p> <p>Croque à la tomate et chèvre</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Tomates vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Glace</p>
<p>lundi 3 juin</p> <p>Melon</p> <p>Pastasotto BIO de courgettes et fromage ail aux fines herbes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>mardi 4 juin</p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de boeuf aux poivrons</p> <p>Haricots beurre à l'ail BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 6 juin</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Burger de veau sauce poivre</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Marbré</p>	<p>vendredi 7 juin</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Couscous de Colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Menus du 10 Juin au 05 Juillet 2024

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<p>Salade de perles au Surimi MSC vinaigrette </p> <p>Emincé de porc à la moutarde et au miel</p> <p>Tomates BIO provençales</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Calamar à la romaine sauce tartare</p> <p>Carottes BIO façon Vichy </p> <p>Petit suisse </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Radis roses </p> <p>Courgettes BIO à la provençale et crumble aux amandes, parmesan </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Tomme noire</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p> Pilons de poulet rôtis marinés </p> <p>Pâtes BIO </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<p>Salade de pâtes BIO </p> <p> Brochette de poisson pané MSC </p> <p>Gratin de courgettes BIO</p> <p>Bûchette </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque </p> <p>Falafels sauce kebab</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p>	<p>Concombres BIO vinaigrette </p> <p>Lasagne bolognaise </p> <p>Salade verte BIO </p> <p> Gouda AOP</p> <p>Tarte au citron</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème </p> <p>Petits pois BIO au jus </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<p>Melon </p> <p>Carbonara de champignons de paris, parmesan</p> <p>Pâtes BIO </p> <p>Tomme grise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Tomates BIO vinaigrette </p> <p> Risotto de Colin MSC, crevettes, parmesan</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de riz, maïs et poivron vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf au paprika</p> <p>Chou-fleur BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Glace</p>	<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette </p> <p>Jambon braisé</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 1 juil.	mardi 2 juil.	jeudi 4 juil.	vendredi 5 juil.
<p>Salade de maïs </p> <p>Rôti de porc HVE sauce BBQ</p> <p>Brocolis BIO aux oignons </p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p>	<p>Pizza au trois fromages </p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Bâtonnet de glace</p>	<p>Feuilleté aux champignons</p> <p> Filet de poisson meunière MSC </p> <p>Tomates BIO provençales </p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote BIO </p>	<p>Melon</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Potatoes</p> <p>Gouda AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>