



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes	Yaourt aromatisé	Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Palet Breton	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	S/V : Lasagnes végétarienne	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille
		S/V : Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Haricots plats à la tomate
	Kiri	Cantal	Brownies	Tomme blanche
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Crème dessert praline
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards	GOÛTER		
		Madeline		
		Yaourt à boire à la framboise		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Sardines à l'huile
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
		GOÛTER		
		Roulé framboise		
		Lait au chocolat		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- Légumes du jardin** : carottes, navets, poireaux, cocos
- Salade grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires
- Salade brésilienne** : coeurs de palmier, tomates, maïs

- S/V : Sans Viande/S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Petits pois carottes	Morbier	Buchette	Jardinière de légumes
Compote pommes	Vache qui rit	<u>Quatre Quart aux pralines roses</u>	Mousse au chocolat	Cheddar
	Crème dessert caramel	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin	GOÛTER		
		Cake fourré à la fraise		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette
Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Mimolette	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Fruit de saison	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Filet de colin sauce provençale	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boullghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto		Cocos mijotés
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs	Salade comtoise	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon *
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Courgettes à la crème	Salade surprise
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Petit Louis	Emmental
Marbré au chocolat	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes	Compote de pommes	Beignet au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)	S/V : Marmite de poisson	
		GOÛTER		S/P : Jambon de dinde
		Roulé framboise		S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
		Lait chocolat		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental
Sauce suprême : sauce blanche
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc