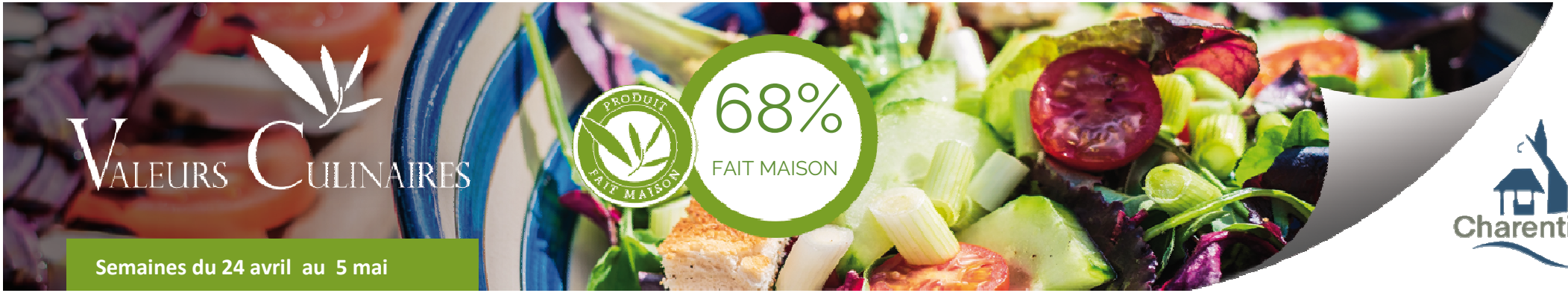

	lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Semaine 1					

	lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
Semaine 2	FERIE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO COQUILLETTES BIO CAMEMBERT FRUITS A CROQUER		TABOULE RÂPÉ FOREZIEN POMME DE TERRE ET COURGETTES Végétarien FROMAGE MOELLEUX AUX POMMES	VELOUTE FROID DE CAROTTES AU CUMIN CHEESEBURGER MAISON FRITES CARRE DE L'EST YAOURT FERMIER

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

Semaines du 08 mai au 19 mai

Semaine 1

lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
FERIE	FEUILLETE AU FROMAGE SPAGHETTIS FACON CARBONARA DE COURGETTES *CHAMPIGNONS CREME ET EMMENTAL RAPE* Végétarien MONTCADI MILK SHAKE AUX FRUITS		CELERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL ROUGAIL DE COLIN RIZ BIO FROMAGE SALADE DE FRUTS	BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET A LA CREME POMMES DE TERRE AU FOUR SAUCE BLANCHE CIBOULETTE ST PAULIN CAKE MOELLEUX A LA RHUBARBE

Semaine 2

lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
CERVELAS ET CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE CAROTTES COULOMMIERS COMPOTE DE POMME	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF BIO AUX POIVRONS RIZ BIO CREOLE GOUDA YAOURT FERMIER et son BROYE DU POITOU		FERIE	SALADE VERTE WESTERN (HARICOT ROUGE, MAÏS) MAC'&'CHEESE au BROCOLIS *MACARONI, BROCOLIS, SAUCE AU FROMAGE* Végétarien FROMAGE FONDANT NOIX DE COCO

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

Semaines du 22 mai au 2 juin

#PROPAGATION !

lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	TOMATES BASILIC MOZZARELLE		CONCOMBRE A LA MENTHE	RADIS BEURRE
BLANQUETTE DE POISSON	SAUTE DE PORC SALSIFIS A LA TOMATE		SAUCISSE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS	HACHE DE VEAU KETCHUP FRITES
RATATOUILLE			Végétarien TOMME GRISE	
FROMAGE	CAMEMBERT			MIMOLETTE
YAOURT FERMIER	FRUITS A CROQUER		TIRAMISU AUX FRUITS	GLACE

#PROPAGATION !

lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE ET TOMATE		WRAP DE CRUDITES	SALADE VERTE CROUTONS ET DES DE DINDE
TANDOORI DE DINDE RIZ BIO	CROQUE LORRAIN BECHAMEL LARDONS OIGNONS		POMMES DE TERRE FARCIES CHAMPIGNONS FROMAGE CIBOULETTE	RAMEN DE PORC (nouilles chinoise,émincé de porc,carottes courgettes,oignons)
			Végétarien	
EMMENTAL	COULOMMIER		FROMAGE	GOUDA
FRUITS A CROQUER	PETIT POT VANILLE		GATEAU AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Semaines du 05 juin au 16 juin

#PROPAGATION !

lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
MELON	CONCOMBRE A LA MENTHE		MORTADELLE PISTACHEE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS	TARTE FEUILLETEE POIREAU EMMENTAL SALADE VERTE		TAGLIATELLES AU POISSON SAUCE CIBOULETTE	POULET BIO ROTI POTATOES
COULOMMIER	GOUDA		ST PAULIN	FROMAGES
FRUITS A CROQUER	YAOURT AROMATISE		CLAFOUTIS A L'ABRICOT	COMPOTE POMME CASSIS

#PROPAGATION !

lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
ROSETTE ET SON BEURRE	TABOULE A LA MENTHE		TERRINE MARCHER DE PROVENCE	CELERI ET CAROTTES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
AIGUILLETTES DE POULET PUREE DE POIS CASSES	BEIGNET DE POISSON POELEE DE COURGETTES	#REF!	LASAGNES SALADE VERTE	BOULETTE D'AGNEAU FACON KEFTA Sauce Coriandre, Menthe FRITES
BRIE	EMMENTAL BIO		PETIT SUISSE	FROMAGE
FRUITS A CROQUER	YAOURT FERMIER	#REF!	GATEAU AU FRUITS ROUGES	PETIT POT DE GLACE

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

Semaines du 19 juin au 30 juin

#PROPAGATION !

lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
CERVELAS RAVIGOTE	DUO DE MELON ET PASTEQUE		SALADE GRECQUE (TOMATE, MAÏS, FETA, OLIVE)	REPAS A THEME
CHIPOLATAS AUX HERBES	TOMATES FARCIES		SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE	
POELEE CAMPAGNARDE	RIZ			
BRIE	EDAM		TOMME GRISE	
COMPOTE	TRIFFLE A LA FRAISE		CHEESECAKE	

#PROPAGATION !

lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE		CAROTTES RAPEES	GASPACHO A LA TOMATE
CABILLAUD SAUCE THAÏ JULIENNE DE LEGUMES	CHILI CON CARNE AU BŒUF		PARMENTIER PUREE DE POMME DE TERRE ET LENTILLES BIO	FAJITAS DE POULET ET SES LEGUMES (salde tomates poivrons maïs)
EMMENTAL	RIZ BIO CAMEMBERT		Végétarien CHEVRE	FROMAGE
FRUITS A CROQUER	YAOURT FERMIER ET BROYÉ DU POITOU		ROSE DES SABLES	PETITS SUISSES AU FRUITS

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

Semaines du 03 au 07 juillet

	lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
#PROPAGATION !	SAUCISSON A L'AIL FUME	CAKE COURGETTE MOZZARELLA		VELOUTE FROID CONCOMBRE MENTHE	PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE
	SAUTE DE PORC A LA DIABLE HARICOTS BEURRE	NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES Végétarien		STEAK HACHE FRITES	SANDWICH (jambon cruditées) CHIPS
	PETITS SUISSES	EDAM		MONTCADI	FROMAGE
	FROMAGE BLANC et CONFITURE D'ABRICOT	CREME CHOCOLAT		ANANAS AU SIROP	GLACE
#PROPAGATION !					

Menus validés par notre diététicien

Nos Menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher du chef de cuisine.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs