

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1 Du 6 au 10 mai 2024

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Concombre à la crème	Endives et croûtons Salade d'agrumes vitaminée			
Parmentier de bœuf (plat complet)	Gnocchi à la crème et épinards (plat complet)			
***** Poêlée de légumes	***** Salade verte accompagnement			
Yaourt aromatisé Cantal	Yaourt sucré			
Cake aux fruits	Compote de pomme Kiwi			

Légende



De saison



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Dessert de ma mamie



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2

Du 13 au 17 mai 2024



LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Gaspacho Salade de riz à la mexicaine	Salade verte à la mimolette et croûtons		Taboulé	Tomate vinaigrette
Fajitas à la volaille (Plat complet)	Omelette nature		Sauté de bœuf sauce solianka	Merlu sauce vierge
***** Salade verte accompagnement	Semoule Carottes sautées		Pâtes farfalle et râpé Courgettes sautées	Riz safrané Chou fleur persillé
Samos	Coulommiers		Carré de l'Est	Mimolette
Flan nappé caramel	Biscuit cookie		Yaourt aux fruits Banane	Orange

Légende



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Le Porc
Français



De saison



Soupe du chef



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 Du 20 au 24 mai 2024

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
	Melon vert		Salade verte et croûtons	Salade de pois chiches tomate
	Sauce fromagère et petits pois		Sauté de bœuf au jus	Poisson pané et citron
	Pâtes farfalle et râpé *****		Semoule Carottes persillées	Riz créole Ratatouille
	Petits suisses sucrés		Gouda	Yaourt sucré Emmental
	Biscuit brownie		Fruit de saison	Cake vanille

Légende



Tutti Frutti



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Le Porc
Français



Dessert du
potager



De saison

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette Concombre à la menthe		Melon vert	Salade verte Salade de haricots beurre aux oignons
Boulettes de bœuf	Ravioli ricotta et épinards (plat complet)		Sauté de porc au jus	Nuggets de poisson et citron
Semoule Légumes couscous	***** Salade verte accompagnement		Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Pâtes penne Purée de carottes
Fromage frais madame loik	Mimolette		Yaourt aromatisé	Cantal AOP
Fruit de saison	Biscuit brownie		Compote pomme banane	Fruit de saison

Légende



De saison



Le Porc Français



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 Du 3 au 7 juin 2024

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
Tomate vinaigrette Artichaut, maïs et tomates	Salade verte et croûtons		Salade estivale	Taboulé Concombre à la crème
Emincé de volaille sauce crème	Boulette de soja sauce tomate		Sauce bolognaise	Colin sauce crème
Pommes de terre sautées Brocolis sautés	Semoule Aubergines à la tomate		Pâte macaroni et râpé Poêlée de légumes	Riz créole Haricots verts aux oignons
Fournols	Petits suisses sucrés		Yaourt aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Biscuit nappé chocolat	Glace yéti

Légende



Recette du chef



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 Du 10 au 14 juin 2024

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
Carottes râpées vinaigrette Surimi mayonnaise	Concombre à la menthe		Salade de cœur de palmier et maïs Tomate vinaigrette	Melon vert
Cordon bleu + ketchup dose	Omelette sauce tomate		Sauté de bœuf au jus	Nuggets de poisson et citron
Pommes de terre à l'anglaise Ratatouille	Pâtes farfalle et râpé Jardinière de légumes		Semoule Petits pois carottes	Riz créole Haricots beurre persillés
Gouda	Emmental		Yaourt aux fruits	Edam
Compote pomme abricot Fruit de saison	Pastèque Banane		Ile flottante et crème anglaise	Glace Yéti

Légende



Recette du chef



Tutti Frutti



De saison



Plat végétarien



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 7
Du 17 au 21 juin 2024

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Betteraves persillées Salade verte et olives	Salade estivale		Gaspacho Salade de riz andalouse	Carottes râpées vinaigrette Salade verte
Sauté de porc aux olives	Chili sin carne (plat complet)		Paëlla de poisson (Plat complet)	Colin sauce citron
Semoule Courgettes sautées	Riz pilaf Carottes persillées		***** *****	Pâtes penne et râpé Piperade
Petits suisses sucrés	Emmental		Yaourt aux fruits	Edam
Fruit de saison	Biscuit cookie		Banane	Pastèque

Léaende



Recette du chef



Tutti Frutti



De saison



Plat végétarien



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 8
Du 24 au 28 juin 2024

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Tomates et mozzarella basilic	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Roulade de volaille
Escalope de dinde sauce crème	Gnocchi sauce tomate et râpé (plat complet)		Sauté de porc au jus Cabillaud sauce provençale	Cheese burger
Riz créole Haricots verts aux oignons	***** Courgettes sautées		Pâtes penne et râpé Carottes persillées	Pommes de terre campagnardes Poêlée de légumes
Chanteneige	Cantal		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Flan nappé caramel	Beignet donuts		Mousse au chocolat	Cake vanille

Léaende



Recette du chef



Tutti Frutti



De saison



Plat végétarien



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 9
Du 1er au 5 juillet 2024

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
PIQUE NIQUE	PIQUE NIQUE			

Léaende



Recette du chef



Tutti Frutti



De saison



Plat végétarien



Pêche
responsable