

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Boulettes de bœuf au jus  <i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>  Brocolis en gratin   Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux  Tarte au flan	Saucisse de Toulouse  <i>SP : Cordon bleu de dinde</i>  <i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>  Purée de pommes de terre  Montcadi croûte noire   Fruit de saison BIO	Salade iceberg à la vinaigrette   Dahl de lentilles    Riz créole BIO  Fromage blanc	 Salade de pâtes BIO à la milanaise   Cubes de poisson blanc sauce blanquette   Haricots verts   Fruit de saison



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU PIQUE-NIQUE	VENDREDI
<b>FERIE</b>	 Œuf dur à la florentine   Epinards BIO  Fromage frais Petit Cotentin  Eclair saveur chocolat	Sandwich pain buns rillettes de thon   Chips   Brie   Fruit de saison BIO	 Bolognaise de bœuf égrené  <i>SV : Bolognaise végétale</i>   Coquillettes BIO   Saint Paulin BIO  Purée de pommes



# Semaine du 08 au 12 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	Salade de lentilles à l'échalote  Quenelles sauce financière	 Estouffade de bœuf sauce tomate	 Sauté de porc au jus
		Haricots beurre  Yaourt nature BIO	Pommes de terre noisette  Tomme BIO
		Purée pomme-fraise	Fromage frais Saint Môret Tarte au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Semaine du 15 au 19 Mai 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Fileté de Colin d'Alaska meunière	Salade de coquillettes à la crème d'épinards et ricotta  Wings de poulet  <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
Pommes de terre en cubes rissolées	 Ratatouille BIO		
Fromage frais Cantafrais	 Yaourt nature BIO		
Cocktail de fruits au sirop léger			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI MENU PIQUE-NIQUE	JEUDI	VENDREDI
 <b>Betteraves BIO à la vinaigrette</b>   Raviolis aux fromages et à la sauce basilic (plat complet)  /  Petit fromage frais aromatisé	 Sandwich pain buns œuf, mayonnaise et crudités  Chips  Brie   <b>Fruit de saison BIO et madeleine</b>	 Egrené de boeuf aux épices  <i>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i>  Polenta crémeuse   Carré BIO   Fruit de saison BIO	 Merlu sauce persane   Courgettes BIO   Yaourt nature BIO  Beignet fourré à la pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p>  <p>Quenelles au coulis de légumes</p>	 <p>Cubes de poisson blanc sauce paprika</p>	 <p>Sauté de bœuf à la Niçoise</p>
	 <p>Carottes BIO</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	<p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	 <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme-banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Merlu sauce tomate	 Salade de pâtes BIO à la milanaise	 Emincé de cuisse de dinde sauce barbecue	Crêpe à l'emmental  Œuf dur nature
 Riz BIO	SV : <i>Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>	SV : <i>Boulettes de soja sauce barbecue</i>	 Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Chanteneige	Purée de légumes	 Haricots verts BIO	
Cubes de pêches au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Fromage frais Saint Môret	Fruit de saison
		Tarte flan abricot	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI MENU PIQUE-NIQUE	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre aux épices</p> <p></p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p><i>SV : Crispidor à l'emmental</i></p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Sandwich pain buns rillettes de thon</p> <p>Chips</p> <p>Mimolette</p> <p>Muffin saveur vanille aux pépites de chocolat</p>	<p></p> <p>Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)</p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p> Purée de pommes BIO</p>	<p> Boulgour BIO en salade</p> <p></p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><i>SP : Cordon bleu de dinde</i></p> <p><i>SV : Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Boulettes de bœuf sauce brune  <i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>  Pommes de terre lamelles sautées  Fromage frais Fraidou   <b>Préparé en cuisine</b> <b>Purée pomme-cassis</b>	 <b>Taboulé BIO (semoule BIO)</b>   Hachis végétarien de légumes (plat complet)  /   <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade verte à la vinaigrette  Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)     <b>Riz BIO</b>  Lacté saveur vanille nappé au caramel	 Sauté de dinde au curry  <i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>   <b>Courgettes BIO</b>  Fromage blanc  Donuts



# Semaine du 26 au 30 Juin 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI LA CRETE
Salade de blé méditerranéenne		Légumes achards	
 Colin d'Alaska sauce citron	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Thon et lentilles (plat complet)	  Préparé en cuisine Moussaka végétarienne (plat complet)
 Carottes BIO	<i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	/	/
	Pommes de terre en cubes rissolées		
	 Edam BIO		 Petit fromage frais BIO
Fruit de saison	Purée de pommes	 Fruit de saison BIO	 Préparé en cuisine Gâteau au yaourt et à l'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Semaine du 03 au 07 Juillet 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	 Quenelles sauce aurore	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara		Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>SP/SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		<i>SV : Couscous végétarien</i>	
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache Picon	Lacté saveur chocolat	 Fruit de saison BIO et madeleine
	Gaufre au lait		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits