









# Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024







LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
 Sauté de bœuf au jus <i>Végétarien : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	 Haut de cuisse de poulet sauce basquaise <i>Végétarien : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>	 Œuf dur sauce aurore	<i>Sandwich pain buns rillettes de thon</i>
Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Chips
 Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	 Brie BIO	 Fromage blanc BIO	Camembert portion
Gâteau Basque	Fruit de saison		Fruit de saison



# Semaine du 06 au 10 Mai 2024




LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Colin d'Alaska sauce bouillabaisse  <i>Végétarien : Confit de légumes et haricots rouges</i>  Pommes de terre persillées  Fromage frais Cantafrais  Cocktail de fruits au sirop léger	Salade de risetti au pistou   Nuggets de blé   Ratatouille BIO   Fruit de saison BIO	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION








# Semaine du 13 au 17 Mai 2024



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Sauté de dinde au jus	 Bœuf braisé	 Merlu sauce persane
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	<i>Végétarien : Omelette nature</i>	<i>Végétarien : Bolognaise végétale</i>	<i>Végétarien : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
/	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	 Courgettes BIO
 Fromage blanc BIO	Fromage frais Saint Mâret	 Carré BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
	Riz au lait	Fruit de saison	Beignet fourré à la pomme



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI MENU PIQUE-NIQUE	VENDREDI TAHITI
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p>Salade soissonnaise</p> <p> Quenelles au coulis de légumes</p> <p>Carottes</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	<p>Sandwich pain buns rillettes de thon</p> <p><i>Végétarien : Sandwich pain buns fromage frais et crudités</i></p> <p>Chips</p> <p>Camembert portion</p> <p>Fruit de saison  BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p><i>Végétarien : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Riz BIO</p> <p>Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>










# Semaine du 27 au 31 Mai 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Sauté de bœuf sauce curry  <i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Petits pois BIO Fromage fondu Vache Picon Tarte au citron	 Salade verte BIO à la vinaigrette  Colin d'Alaska pané <i>Végétarien : Crouti' fromage emmental</i> Pommes de terre röstis aux légumes Lacté saveur vanille nappé au caramel	 Concombres BIO à la vinaigrette  Dahl de lentilles Riz créole  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Salade de haricots rouges et maïs  Aiguillettes de poulet sauce provençale <i>Végétarien : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>  Brocolis BIO persillés Fruit de saison

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Merlu sauce basilic  <i>Végétarien : Bolognaise végétale</i>   Macaroni BIO  Fromage frais Carré frais  Cubes de pêches au sirop léger	 Taboulé BIO (semoule BIO)  Haché de veau au jus  <i>Végétarien : Nuggets de blé</i>  Purée de légumes  Fruit de saison	 Sauté de bœuf aux oignons  <i>Végétarien : Boulettes de soja sauce barbecue</i>   Haricots verts BIO  Fromage frais Saint Môret  Tarte flan abricot	Salade de blé sauce bulgare   Omelette nature   Epinards BIO à la béchamel  Fromage blanc













LUNDI	MARDI MENU PIQUE-NIQUE	JEUDI MENUS DES ENFANTS REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p> Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p><i>Végétarien : Quenelles sauce tomate</i></p> <p> Ratatouille BIO</p> <p>Petit fromage frais</p>	<p>Sandwich pain buns rillettes de thon</p> <p><i>Végétarien : Sandwich pain buns fromage frais et crudités</i></p> <p>Chips</p> <p>Camembert portion</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)</p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p> <p>Purée de pommes individuelle</p>	<p> Salade de riz BIO arlequin</p> <p> Sauté de porc au jus</p> <p><i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Fruit de saison</p>



# Semaine du 17 au 21 Juin 2024










LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Estouffade de bœuf sauce niçoise	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes	 Céleri râpé sauce rémoulade	 Sauté de dinde sauce paprika
<i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)	<i>Végétarien : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
Polenta crémeuse	/	 Riz BIO	 Courgettes BIO
Fromage frais Fraidou			 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Purée pomme-fraise	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Donuts glaçage cacao





# Semaine du 24 au 28 Juin 2024








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES : LA CRETE REPAS VEGETARIEN
Salade de blé méditerranéenne	 Aiguillettes de poulet au miel et poivron	Thon et lentilles (plat complet)	 Moussaka végétarienne (plat complet)
 Colin d'Alaska sauce citron	<i>Végétarien : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	<i>Végétarien : Lentilles et betteraves (plat complet)</i>	
<i>Végétarien : Tarte provençale</i>			
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées	/	/
	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	Saint Paulin	 Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt et à l'orange



# Semaine du 01 au 05 Juillet 2024



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	 Quenelles sauce aurore	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	 Courgettes BIO	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>Végétarien : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>	Fromage fondu Vache Picon	<i>Végétarien : Couscous végétarien</i>	<i>Végétarien : Sandwich pain buns œuf mayonnaise et crudités</i>
 Penne BIO	Eclair saveur chocolat	 Semoule BIO	Chips
Fruit de saison		Petit fromage frais aromatisé	Camembert portion
			 Fruit de saison BIO et madeleine