

SEMAINE 20 AU 24 MAI 2024

SEMAINE 27 AU 31 MAI 2024

Lundi:

FERIÉ

Mardi:

Melon Bio

Émincé de volaille Bio à l'aigre douce

V: gratin de pommes de terre et brocolis au fromage* Petits pois Bio

Fromage fondu Bio

Compote de pommes Bio

Lundi

Salade de haricots verts Bio

Escalope de volaille panée Bio
V: croustillant fromager*
Purée de pommes de terre

Camembert Bio

Fruit frais Bio

Mardi

Tomates et radis

Rousties de légumes Ratatouille

Galette St Michel Bio

Yaourt aromatisé Bio

*SP: repas sans porc / V: végétarien

Jeudi:

Carottes râpées

Palette de porc à la diable SP + V : crêpe au fromage* Haricots verts Bio

Gouda Bio

Liégeois chocolat

Vendredi:

Émincé bicolore Bio

Gratiné de poisson au fromage

V: Hachis crécy végétarien*

Riz Bio

Yaourt sucré Bio

Beignet fourré

Jeudi

Salade chef (carottes, tomates, maïs, salade verte)

Saucisse sauce rougail
SP : cordon bleu de volaille*
V : boulettes végétales sauce*
tomate
Riz Bio

Fromage frais nature Bio / sucre

Cake pépites de chocolat

Vendredi

Melon

Marmite de poisson sauce crustacés

V : nugget's de blé / ketchup* Farfalles Bio

Kiri crème

Fromage blanc aux fruits Bio



SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN 2024

Lundi:

Betteraves

Quenelles de veau sauce forestière Poêlée de légumes

Mimolette

Yaourt sucré Bio

Mardi:

Tomates, concombres et maïs Bio

Wok de volaille Frites au four

Boursin

Fruit frais

SEMAINE DU 10 au 14 JUIN 2024

Lundi

Radis beurre

Jambon sauce charcutière Petits pois Bio

Gouda Bio

Crème dessert chocolat Bio

Mardi

Tomates Bio nature

Omelette Bio nature Purée de brocolis Bio

Vache qui rit Bio

Compote de pommes Bio

Jeudi:

Melon Bio

Gratin de pâtes, ratatouille et fromage Bio

Brie pointe Bio

Purée de pomme/abricot sans sucre Bio

Vendredi:

Carottes râpées nature Bio

Poisson meunière nature Epinards branche à la crème

Tomme blanche

Flan nappé caramel Bio

Jeudi : menu espagnol

Gaspacho

Poulet rôti à l'espagnol Riz façon paëlla

Fromage frais nature Bio / sucre

Churros au chocolat

Vendredi

Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage, salade)

Blanquette de la mer sauce safranée Pommes de terre en quartiers

Camembert Bio

Yaourt vanille Bio



SEMAINE DU 17 AVRIL AU 21 JUIN 2024

Lundi:

Œuf dur, mayonnaise

Escalope de volaille panée Bio Haricots beurre

Carré de l'Est

Flan nappé caramel Bio

Mardi:

Carottes râpées

Pizza au fromage Salade vert

Biscuit Nouba

Yaourt sucré Bio

SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024

Lundi

Salade niçoise de haricots verts

Saucisse de Toulouse Haricots blancs Bio à la tomate

Mimolette

Crème dessert chocolat Bio

Mardi

Tomates Bio

Emincé de volaille Bio à l'aigre douce Purée de pommes de terre

Fromage frais nature Bio / sucre

Fruit frais bio

Jeudi:

Tomates, concombres et maïs bio

Couscou bio et boulettes de bœuf bio Semoule Bio

Emmental bio

Compote pommes bananes bio

Vendredi:

Saucisson à l'ail

Dos de colin sauce tomate Blé pilaf

Tomme noire

Fruit frais Bio

Jeudi:

Carottes râpées nature Bio

Cheeseburger Pommes rissolées

Edam Bio

Crème dessert praliné

Vendredi

Œuf dur, mayonnaise

Colombo de poisson Carottes aux épices

Brie pointe Bio

Purée de pommes poires sans sucre Bio



SEMAINE DU 1er AU 5 JUILLET 2024

Lundi:

Quiche Iorraine

Emincé de volaille Bio sauce tomate Blé Bio aux petits légumes

Fromage fondu Bio

Fruit frais Bio

Mardi (STOCK TAMPON)

Betteraves

Raviolis au bœuf

Camembert

Compote de pommes

Jeudi:

Concombres bulgare Bio

Beignets au calamar nature Purée d'épinards et pommes de terre

Yaourt sucré Bio

Cake aux framboises

Vendredi:

Tomates cerises

Rôti de dinde froid Macédoine mayonnaise

Cantadou

Yaourt velouté aux fruits

