

Menus de la Semaine du 01 au 03 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Féerie	Taboulé  Sauté de bœuf sauce au paprika et persil Petits pois Fromage frais petit cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette cumin et coriandre Omelette  Coquillettes Bio semi-complète  sauce tomate Pointe de brie Compote pomme fraise allégée en sucre



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts à l'échalote <i>Vinaigrette</i></p> <p>Couscous végétal  <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomelos  et sucre</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé</p> <p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Féerie</p>	<p>Féerie</p>	<p>Pas d'école</p>



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Lentilles	
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Riz sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Pennes rigate aux  légumes pois cassés et graines de courge Bio (Carottes, ciboulette, oignons, ail)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau basque </p>



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Féerie	<p>Tomates  croque sel</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Semoule sauce tajine  marocain pois chiche au raisin sec (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p><i>Végétarien</i> : Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs, guacamole, cheddar, tomate)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  Agriculture Biologique Vinaigrette aux herbes</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Concombres façon tzatziki</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p>	<p>Tartinable de haricots blancs</p>
<p>Hoki sauce basquaise </p>	<p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde</p>	<p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p>	<p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p>	<p>Cordon bleu</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Semoule  Agriculture Biologique</p>	<p>Saint nectaire AOP</p>	<p>Carottes rondelles au jus</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage frais tartare</p>	<p>Brie</p>	<p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p>
<p>Donuts</p>	<p>Fruit de saison  Agriculture Biologique</p>	<p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Fruit de saison  Agriculture Biologique</p>	



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Haricot rouge	
<p>Melon </p> <p></p> <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées sauce au fromage blanc</p> <p>Emincé de dinde sauce au curry</p> <p>Boulgour </p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p></p> <p>Concombres </p> <p>rondelles vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika persil</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Rillettes de canard S/V: Rillettes de thon</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts échalote <i>vinaigrette</i>	Tomates  vinaigrette	Feuilleté au fromage fondu	Salade de blé tomate	Melon
Sauté de bœuf sauce poivrade	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois	Rôti de porc sauce au romarin	Colin d'Alaska pané riz soufflé 	Poulet rôti au jus
Pommes de terre vapeur		Carottes bâtonnets au jus	Gratin de chou fleur béchamel	Coquillettes Bio semi- complète 
Fromage blanc et sucre	Bûche de lait de mélange	Saint Paulin	Yaourt aromatisé 	Fromage frais tartare
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison	Compote pomme fraise allégée en sucre



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées au curry	Taboulé 	Melon 	Flan de tomate chèvre et origan	Salade verte  et croûtons vinaigrette
Riz sauce chili et égrène végétal 	Sauté de bœuf jus tomate	Parmentier de colin 	Nuggets de poulet	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde
Fromage fondu croc lait 	Haricots verts à l'ail	Cantal AOP	Carottes persillées	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)
Compote de poire allégée en sucre	Petit fromage blanc aux fruits 	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature et sucre 	Coulommiers
	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert lacté fraise à boire



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Bientôt les vacances
Salade de pommes de terre ravigote	Carottes râpées 	Salade verte  et maïs	Gaspacho tomate et poivrons	Concombres à la crème  ail et persil
Omelette	 Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Rôti de dinde sauce chasseur	Boullgour sauce tajine  marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>)	Poisson blanc meunière  sauce Ketchup
Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)		Haricots beurre		Riz safrané
Tomme blanche	Mimolette	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé 	Fromage frais tartare
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tarte au citron 	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic

