












Semaine du 02 au 06 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Haricots beurre à l'échalote vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p><i>Colin d'Alaska pané et citron</i></p> <p><i>Courgettes béchamel et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomates vinaigrette moutarde</i></p> <p><i>Saucisses de Toulouse Serpentini</i></p> <p><i>Saint Paulin</i></p> <p><i>Compote de pommes abricots</i></p>		<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Rôti de bœuf (froid)</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i>Fromage frais de campagne</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Crêpe à l'emmental</i></p> <p><i>Hachis de lentilles corail et purée de carottes</i></p> <p><i>Montcadi croûte noire</i></p> <p><i>Crème dessert saveur chocolat</i></p>



Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU 			
<p><i>Taboulé</i></p>  <p><i>Sauté de veau sauce tomates basilic</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Spécialité fromagère petit moulé nature</i></p> <p><i>Flan saveur vanille nappé caramel</i></p>	 <p><i>Salade verte et oignons frits</i></p>   <p><i>Steak haché de bœuf sauce romarin</i></p>  <p><i>Coquillettes</i></p>  <p><i>Yaourt aromatisé saveur framboise</i></p> <p><i>Cookie aux pépites de chocolat</i></p> 		<p><i>Cake épeautre, courgettes emmental</i></p> <p><i>Hoki portions de filets sauce créole (poivrons carottes champignons noix de coco)</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pâté de campagne cornichons</i></p>  <p><i>Boulettes de lentilles sarrasin légumes (poireaux oignons)</i></p> <p><i>Ratatouille et blé</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
	<i>(Pain)</i> 			

Issu de l'agriculture biologique 
Végétarien 
Viande origine France 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 16 au 20 Mai 2022

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

MENU



*Betteraves façon
Voronoff (crème échalote
ketchup paprika)*



*Bolognaise de bœuf
(haché de bœuf)*



*Penne semi
complètes*



*Petit suisse nature
et sucre*



Fruit



(Pain)



Tartine de surimi



*Omelette gratinée
Gratin de brocolis
et pommes de terre*

Emmental

*Lacté saveur
vanille*

LE LIBAN

*Salade de tomates
sauce blanche*



*Emincé de dinde
sauce paprika fromage
blanc et ail*

*Carottes au cumin
et paprika*

*Fromage fondu
triangle*



*Caque aux amandes
et amande amère*

*Coleslaw rouge
(chou rouge et
carottes)*



*Rôti de veau aux
olives
Riz*

*Yaourt nature et
sucre*



*Cubes de pêches au
sirop*

Issu de l'agriculture biologique



Végétarien



Viande origine France



Label Rouge



Issu du commerce équitable





Plat du Chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Semaine du 23 au 27 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU			
Gaspacho tomates poivrons	AB <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Salade verte vinaigrette moutarde			
 Poisson frais sauce créole (poivrons carottes champignons noix de coco)	 Quenelles natures sauce Mornay (emmental béchamel)			
Lentilles	AB <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Courgettes et boulgour			
Cheddar	AB <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Yaourt aromatisé saveur vanille			
Mousse au chocolat au lait	AB <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Compote de pommes			
			FERIE	PONT












Semaine du 30 Mai au 3 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Tomates vinaigrette moutarde</i>	<i>Pastèque</i>		<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Concombres sauce fromage blanc</i>
<i>Cordon bleu (volaille)</i>	<i>Merlu portions de filets sauce curry</i>		 <i>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</i>	<i>Colin d'Alaska pané (riz soufflé)</i>
<i>Petits pois au jus</i>	<i>Semoule</i>			<i>Ratatouille et blé</i>
<i>Cantal</i> 	<i>Tomme blanche</i>		<i>Fromage fondu Vache qui rit</i>	<i>Petit fromage frais nature</i>
<i>Crème dessert saveur caramel</i>	<i>Fruit</i>		<i>Petit pot de glace vanille fraise</i>	<i>Compote pommes poires</i>



Semaine du 06 au 10 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<i>Melon</i>		C'EST LA FÊTE <i>Au Revoir les Grands</i>	MENU
	 <i>Sauté de veau sauce forestière (champignons)</i> <i>Penne</i> <i>Bûche lait de mélange</i> <i>Fruit</i>		<i>Salade Iceberg</i> <i>Fileté meunière sauce chapeau (mayonnaise/ketchup à part)</i> <i>Pommes de terre smile</i> <i>Fromage fondu triangle</i>  Préparé en cuisine <i>Abricotier</i>	 <i>Salade de betteraves vinaigrette</i>  <i>Parmentier de légumes du Sud (purée de pommes de terre, tomates, courgettes, légumes ratatouille)</i>   <i>Fromage blanc et sucre</i>   <i>Fruit</i> 






Végétarien 
Viande origine France 
Plat du Chef 
Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 13 au 17 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Terrine de légumes</i> (carottes céleri épinards) sauce fromage blanc ciboulette</p> <p><i>Boulettes de mouton au curry</i></p> <p><i>Purée de légumes</i> (brocolis, courgettes, carottes)</p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Muffin vanille pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Cake aux tomates, feta et basilic</i></p>  <p><i>Nuggets de blé</i> (sauce ketchup)</p> <p><i>Petit épeautre et boulgour coulis de tomates et ratatouille</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i></p>		<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p><i>Salade de lentilles, petits pois, framboises et fromage de brebis</i></p> <p><i>Gratin de fruits de mer</i></p> <p><i>Duo de courgettes</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p>  <p><i>Rôti de bœuf froid</i></p> <p><i>Salade de pâtes vinaigrette</i></p> <p><i>Fromage frais rondelé</i></p> <p><i>Flan saveur vanille nappé caramel</i></p>



Semaine du 20 au 24 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Pastèque</i>	<i>Carottes râpées et amandes hachées vinaigrette moutarde</i>		MENU	
<i>Merlu portions de filets sauce citron persillée</i>	<i>Haché de poulet sauce tomate</i>		<i>Gaspacho</i>	<i>Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe</i>
<i>Riz</i>	<i>Semoule</i>		<i>Omelette piperade</i>	<i>Sauté de boeuf jus aux herbes</i>
<i>Yaourt fruits Mix</i>	<i>Brie</i>		<i>Fusilli</i>	<i>Haricots verts</i>
<i>Madeleine</i>	<i>Liégeois chocolat</i>		<i>Edam</i>	<i>Fromage frais petit cotentin</i>
			<i>Fruit</i>	<i>Donut au sucre</i>
			<i>(pain)</i>	



Semaine du 27 Juin au 1^{er} Juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade de tomates et billes de mozzarella</i></p> <p><i>Emincé de saumon sauce citron</i></p> <p><i>Jardinière de légumes et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage fondu Vache qui rit</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Salade de haricots blancs à la marocaine</i> (poivrons tomates coriandre cumin)</p> <p><i>Sauté de bœuf sauce brune</i></p> <p><i>Ratatouille et blé</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p>MENU</p> <p><i>Melon</i></p> <p><i>Mouliné de courge, carottes et mozzarella (lait)</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Yaourt à la myrtille</i></p>	<p><i>Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes</i></p> <p><i>Rôti de porc</i></p> <p><i>Salade de pommes de terre</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Brownie mexicain</i></p>



Semaine du 04 au 08 Juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade du meunier</i> (blé maïs riz persil)</p> <p> <i>Tarte aux fromages</i> (emmental edam fromage italien)</p> <p><i>Salade Iceberg</i> (et croûtons)</p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Haché de veau sauce barbecue</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Fromage fondu</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Tarte normande aux pommes</i></p>		<p><i>Pique Nique fin d'année</i></p>	<p></p> <p>VACANCES</p> <p></p>

