Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU AGRICUE
Emincé de dinde sauce au curry Petit épeautre et boulgour à la tomate	Salade de tomates vinaigrette et dés d'emmental Haché au veau sauce barbecue		carottes et	Carottes râpées vinaigrette cumin coriandre et dés de Cantal Sauce égrené végétal tomate façon bolognaise
Yaourt nature sucré Fruit	Purée de légumes Mousse au	AB RICULTURE SCOGLOUIE	pommes de terre Edam	Macaronis semi- completes Compose
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	chocolat		Fruit AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	pommes/framboises











Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauce aux légumes racines, jus de couscous et noix de cajou Semoule Yaourt nature et sucre	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental Sauté de bœuf sauce au paprika et persil Courgettes et pommes de terre en gratin Dessert lacté flan saveur vanille nappé		FERIE	PONT
Pomme Golden	caramel			











Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		CLSH		MENU AB AGRICULTURE AGRICULTURE DIOLOGIOUE
Salade de lentilles au fromage de brebis Sauté de porc sauce au thym* Purée de choufleur Banane	Endives vinaigrette à la ciboulette et dés de mimolette Légumes du Sud (courgettes et ratatouille) en sauce et fromage de brebis Farfalle Crème dessert saveur vanille		Riz AB AGRICULTURE BIOLOGIOUE Fromage blanc	Tomates en vinaigrette Omelette au cheddar Epinards hachés en béchamel Cookje au chocolat et pépites de chocolat
	Suveni vuittitu			Circocar











Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Odyssée du goût
Férié	Pastèque Cuisse de poulet rôti des Fermiers d'Ardèche Petits pois, carottes et pommes de terre Yaourt nature et sucre		Tajine marocain pois chiches et légumes (carottes, patates douces olives vertes) Semoule ABARICULTURE Bûche lait de mélange	Radis, carottes, concombre et sauce au guacamole et fromage blanc Thon émincé sauce aigre douce Purée de pommes de terre
	AGRICULTURE BIOLOGIQUE		Fruit	pépites de chocolat











Semaine du 27 au 31 Mai 2024



Lundi Mercredi Jeudi Mardi Vendredi AB Salade verte et Tomates Tartinade de vinaigrette aux dés de Cantal haricots blancs, herbes et billes de tomates marinées Jambon blanc * mozzarella et basilic Dauphinois de Coquillettes AB courgettes et Sauté de bœuf Cordon bleu Yaourt AB pommes de terre sauce aux olives (volaille) aromatisé saveur au basilic Haricots verts et Carottes au jus vanille riz Madeleine à Petit fromage frais Petit pot de glace Fruit l'épeautre AB sucré vanille fraise











Semaine du 03 au 07 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Compote AB AGRICULTURE BIOLOGIOUE	Rôti de bœuf sauce paprika persil Gratin de brocolis, chou- fleur et pommes de terre Yaourt nature et sucre		Salade de pâtes aux tomates, aux œufs et dés de mimolette Fondant aux haricots rouges et à la framboise	Quenelles sauce tomate Purée de patates douces Petit fromage frais aux fruits
pommes/pêches	Fruit			











Semaine du 10 au 14 Juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE			
	3	Concombre A	3	Salade de risetti	Pastèque AB
	Sauté de veau	rondelles en	one one	au pistou	
	sauce façon	vinaigrette			Salade de
	Marengo	AB AGRICULTUR		Colin d'Alaska	pommes de terre
B	Lentilles mijotées	Chili sin carne		pané au riz	au thon, aux
	Fromage blanc et	Riz AB AGRICULTURE BIOLOGIOUE Dessert lacté	AGRICULT BIOLOGI	soufflé et citron Haricots verts	œufs, crudités et dés d'emmental
	BIOLOGI	flan saveur		Yaourt	Beignet au
	Fruit	vanille		aromatisé	chocolat











Semaine du 17 au 21 Juin 2024



				— Decouvrir pour mieux grandir —
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Achard de	Salade de blé		Salade de	Jambon blanc*
légumes	vinaigrette et dés		quinoa, carottes	Salade de pâtes à
	de brebis		et mimolette	la grecque
Gratin de fruits				(tomates,
de mer	Sauté de bœuf jus		Nuggets de blé	poivrons, olives,
Purée de chou-	tomaté		Cordiale de	fromage de brebis
fleur AB	Epinards hachés en béchamel	GRICULTURE IDLOGIOUE	légumes AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Tomme givrée
Cubes de poires au sirop	Fromage blanc sur lit de fruits		Mousse au chocolat noir	Dessert lacté à boire saveur fraise
				Jour Savour Jraise











Semaine du 24 au 28 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu	AGIOULTURE BIOLOGIOUE			<u>Pique-Nique</u>
AB AGRICULTURE STOLOGICULE	Pastèque		٠. بــ	Melon AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Omelette sau	ce		Tajine marocain	
basquaise	Emincé de		pois chiches et	
AB Courgettes e	saumon sauce		légumes	Bun façon
pommes de ter	rre tartare		Boulgour	bagnat au thon
sauce bécham	salade niçoise			
_			Yaourt	Chips
Gouda A	Dessert lacté	AB BRICULTURE OLOGIOUE	aromatisé	
BIO	gélifié saveur	-		Chou à la
Fruit	chocolat		Fruit AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	vanille











Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette et dés	Sauce tomate et		Filet de hoki	Salade Iceberg et vinaigrette
d'emmental	lentilles façon bolognaise		façon Marseillaise	Cheeseburger au
Sauté de porc*sauce	Torsades AB AGRICULTURE BIOLOGIOUE		Purée de pommes de terre AB	bœuf Pommes lamelles
estragon Petits pois carottes	Yaourt nature et sucre		Coulommiers	sautées AB ARICULTURE BIOLOGIQUE Dessert lacté
	Fruit		Fruit	saveur chocolat à boire
Tarte au flan				









