



# MENUS DUISY



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe		Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise		Chipolatas grillées*	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes	Spaghetti		Chou-fleur	Epinards à la crème
Buchette	Chaurce		Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton		Fruit de saison	Liégeois vanille
			S/P : Saucisses de volaille	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Salade languedocienne </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS DUISY



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage		Tomates vinaigrette	Sardines à l'huile
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate		Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Petits pois carottes		Pommes vapeur	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Liégeois chocolat

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Légumes du jardin** : carottes, navets, poireaux, cocos

S/P: Sans Porc - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat		Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus		Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes		Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit		Mousse au chocolat	Cheddar
	Fruit de saison			Gâteau basque
				S/P : Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade avocat:** avocats, concombres, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade verte		Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes				Poêlée de légumes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits		Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes		Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille				S/P : Friand au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	









**INFORMATIONS:**

S/P Sans Porc


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre		 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre			Taboulé  	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé 		Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison		 Cookies	Compote de pommes (stock)
			S/P : Mixed grill sans porc	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

**Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS DUISY



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème		Melon charentais	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)		Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis				Cocos mijotés
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





# MENUS DUISY



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier		Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde		Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes			Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri		Fromage ovale	
Marbré au chocolat	Fruit de saison		Compote de pommes	S/P : Jambon de dinde

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc