



## MENUS DU 13/05/2024 AU 17/05/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 13/05/2024</b>	<b>Mardi 14/05/2024</b>	<b>Mercredi 15/05/2024</b>	<b>Jeudi 16/05/2024</b>	<b>Vendredi 17/05/2024</b>
<b>Entrée</b>	Radis beurre	Salade de blé	Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie	Betterave cuite vinaigrette	Coeur de laitue
<b>Plat</b>	Quenelle nature sauce milanaise	Crêpe au fromage	Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard	Saucisse de volaille	Nugget's de blé
<b>Accompagnement</b>	Riz	Haricots verts BIO persillés	Spaghettis de la Belle et le Clochard	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
<b>Laitage</b>	Croq'lait BIO	Brie à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse aromatisé	Rondelé nature BIO
<b>Dessert</b>	Cocktails de fruits au sirop	Pomme	Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)	Orange bio	Oeufs à la neige

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 20/05/2024 AU 24/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/05/2024</b>	<b>Mardi 21/05/2024</b>	<b>Mercredi 22/05/2024</b>	<b>Jeudi 23/05/2024</b>	<b>Vendredi 24/05/2024</b>
<b>Entrée</b>		Salade du berger	Crêpe au fromage	Salade nantaise	Pastèque Concombre,maïs,tomate vinaigrette
<b>Plat</b>		Oeufs à la crème	Poulet forestier	Sauce bolognaise	Poisson meunière
<b>Accompagnement</b>		Epinards béchamel à base de lait BIO	Brocolis à la mozzarella	Coquillettes	Carottes
<b>Laitage</b>		Camembert à la coupe	Kiri	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Petit louis tartine
<b>Dessert</b>		Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Fraises	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 27/05/2024 AU 31/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 27/05/2024</b>	<b>Mardi 28/05/2024</b>	<b>Mercredi 29/05/2024</b>	<b>Jeudi 30/05/2024</b>	<b>Vendredi 31/05/2024</b>
<b>Entrée</b>	Salade bretonne	Salade de pâtes	Salade verte BIO	Radis beurre	Carottes râpées et maïs
<b>Plat</b>	Aiguillettes végétales BIO sauce tomate	Tarte au fromage	Emincé de dinde basquaise	Grignotte de poulet façon barbecue	Cheeseburger
<b>Accompagnement</b>	Riz safrané	Petit pois	Polenta crémeuse	Courgettes à la provençale	Potato Wedges
<b>Laitage</b>	Mimolette à la coupe	Petit suisse nature	Cantal à la coupe AOP	Saint-Paulin à la coupe	Crème Anglaise
<b>Dessert</b>	Kiwi	Compote pomme/banane base pommes BIO maison	Liégeois au caramel	Banane BIO	Brownies maison à base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 03/06/2024 AU 07/06/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 03/06/2024</b>	<b>Mardi 04/06/2024</b>	<b>Mercredi 05/06/2024</b>	<b>Jeudi 06/06/2024</b>	<b>Vendredi 07/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	Samoussa aux légumes	Salade douceur	Salade bolivienne	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Salade multifeuille
<b>Plat</b>	Poulet rôti au jus	Tajine à l'émincé végétal BIO	Nugget's de maïs	Haché de saumon à la catalane	Rigolo au fromage
<b>Accompagnement</b>	Chou-fleur en gratin	Semoule	Ratatouille	Macaronis	Jardinière de légumes
<b>Laitage</b>	Velouté fruits	Vache qui rit BIO	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe	Cantafrais
<b>Dessert</b>	Abricot BIO	Salade de fruits crus et cuits	Génoise aux fruits rouges (oeufs BIO)	Fruit (selon arrivage)	Flan au chocolat maison à base de lait BIO

\* = Plat avec du porc





## MENUS DU 10/06/2024 AU 14/06/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 10/06/2024</b>	<b>Mardi 11/06/2024</b>	<b>Mercredi 12/06/2024</b>	<b>Jeudi 13/06/2024</b>	<b>Vendredi 14/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	Radis beurre	Taboulé à base de semoule BIO	Tomate	Chou-fleur à la crème de ciboulette	Coeur de laitue
<b>Plat</b>	Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de poulet	Raviolis au fromage sauce ricotta(PC)	Brandade provençale/pois chiches(PC)	Crêpe au fromage
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO	Epinards béchamel			Carottes
<b>Laitage</b>	Petit suisse aux fruits	Buchette mélange à la coupe	Gorgonzola à la coupe AOP	Saint-Môret BIO	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Duo pommes & poires cuites à la gelée de groseille	Fruit (selon arrivage)	Panacotta maison au coulis de framboises (lait BIO)	Fruit (selon arrivage)	Gâteau Normand (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 17/06/2024 AU 21/06/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/06/2024</b>	<b>Mardi 18/06/2024</b>	<b>Mercredi 19/06/2024</b>	<b>Jeudi 20/06/2024</b>	<b>Vendredi 21/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Carottes rapées</b>	<b>Salade western</b>	<b>Nem aux légumes</b>	<b>Salade baltique</b>	<b>Ciselée d'iceberg</b>
<b>Plat</b>	<b>Boulettes de pois chiches BIO</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Poisson doré au beurre</b>	<b>Couscous aux légumes, poulet et merguez</b>	<b>Poissonnette</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes à l'italienne</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Laitage</b>	<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote maison aux fruits d'été</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Novly au caramel</b>	<b>Donut au sucre</b>

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 24/06/2024 AU 28/06/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 24/06/2024</b>	<b>Mardi 25/06/2024</b>	<b>Mercredi 26/06/2024</b>	<b>Jeudi 27/06/2024</b>	<b>Vendredi 28/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</b>	<b>Salade de riz BIO</b>	<b>Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Poulet créole</b>	<b>Beaufilet de colin au beurre blanc</b>	<b>Moussaka de poisson MSC (PC)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis à la crème</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>	<b>Purée de légumes</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>	<b>Compote pomme coupelle</b>	<b>Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 01/07/2024 AU 05/07/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 01/07/2024</b>	<b>Mardi 02/07/2024</b>	<b>Mercredi 03/07/2024</b>	<b>Jeudi 04/07/2024</b>	<b>Vendredi 05/07/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>		<b>Salade multifeuille</b>	<b>Salade haricots verts vinaigrette balsamique</b>	
<b>Plat</b>	<b>Poisson meunière</b>		<b>Boulettes végétariennes tomate mozzarella</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Viennois rillettes de surimi MSC maison &amp; salade</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Courgettes Andalouse</b>		<b>Pommes rösties</b>	<b>Petit pois</b>	<b>Chips sachet</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>		<b>Crème Anglaise</b>	<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>	<b>Yaourt à boire à la vanille</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>		<b>Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Gourde de compote &amp; biscuits fourrés chocolat</b>

\* = Plat avec du porc