



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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 13/05/2024	Mardi 14/05/2024	Mercredi 15/05/2024	Jeudi 16/05/2024	Vendredi 17/05/2024
Entrée	Radis beurre	Salade de blé	Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie	Betterave cuite vinaigrette	Coeur de laitue
Plat	Quenelle nature sauce milanaise	Crêpe au fromage	Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard	Saucisse de volaille	Nugget's de blé
Accompagnement	Riz	Haricots verts BIO persillés	Spaghettis de la Belle et le Clochard	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
Laitage	Croq'lait BIO	Brie à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse aromatisé	Rondelé nature BIO
Dessert	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.

	Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024
Entrée		Salade du berger	Crêpe au fromage	Salade nantaise	Pastèque Concombre,maïs,tomate vinaigrette
Plat		Oeufs à la crème	Poulet forestier	Sauce bolognaise	Poisson meunière
Accompagnement		Epinards béchamel à base de lait BIO	Brocolis à la mozzarella	Coquillettes	Carottes
Laitage		Camembert à la coupe	Kiri	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Petit louis tartine
Dessert		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.

	Lundi 27/05/2024	Mardi 28/05/2024	Mercredi 29/05/2024	Jeudi 30/05/2024	Vendredi 31/05/2024
Entrée	Salade bretonne	Salade de pâtes	Salade verte BIO	Radis beurre	Carottes râpées et maïs
Plat	Aiguillettes végétales BIO sauce tomate	Tarte au fromage	Emincé de dinde basquaise	Grignotte de poulet façon barbecue	Cheeseburger
Accompagnement	Riz safrané	Petit pois	Polenta crémeuse	Courgettes à la provençale	Potato Wedges
Laitage	Mimolette à la coupe	Petit suisse nature	Cantal à la coupe AOP	Saint-Paulin à la coupe	Crème Anglaise
Dessert	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.

	Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Mercredi 05/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
Entrée	Samoussa aux légumes	Salade douceur	Salade bolivienne	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Salade multifeuille
Plat	Poulet rôti au jus	Tajine à l'émincé végétal BIO	Nugget's de maïs	Haché de saumon à la catalane	Rigolo au fromage
Accompagnement	Chou-fleur en gratin	Semoule	Ratatouille	Macaronis	Jardinière de légumes
Laitage	Velouté fruits	Vache qui rit BIO	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe	Cantafrais
Dessert	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.

	Lundi 10/06/2024	Mardi 11/06/2024	Mercredi 12/06/2024	Jeudi 13/06/2024	Vendredi 14/06/2024
Entrée	Radis beurre	Taboulé à base de semoule BIO	Tomate	Chou-fleur à la crème de ciboulette	Coeur de laitue
Plat	Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de poulet	Raviolis au fromage sauce ricotta(PC)	Brandade provençale/pois chiches(PC)	Crêpe au fromage
Accompagnement	Riz BIO	Epinards béchamel			Carottes
Laitage	Petit suisse aux fruits	Buchette mélange à la coupe	Gorgonzola à la coupe AOP	Saint-Môret BIO	Fromage blanc
Dessert	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.

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

* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

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

* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

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

* = Plat avec du porc