

Menus

Du 16 mai au 07 juillet 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine 1 du 02/05 au 06/05/22	Salade de riz Omelette Champignons de Paris Meule des délices Orange	Quiche aux légumes Galette de lentilles et boulgour Courgettes Yaourt bio cerises	Brocoli vinaigrette Tagliatelles au saumon Vache qui rit Banane	Radis/beurre Chipolatas Pommes noisettes Comté AOP Poires sirop
Collation	Biscuits secs & lait	Pain & fromage	Gâteau maison	Cacao & tartine confiture
semaine 2 du 09/05 au 13/05/22	Salade piémontaise Paleron aux carottes Yaourt Pomme	Chou vinaigrette Merlu Ebly Brie des délices Compote	Salade d'endives Purée de patate douce et haricots coco Morbier Fraises	Macédoine Sauté d'agneau Semoule Emmental Iles flottantes
Collation	Flan pâtissier & fruit	Pain & fromage	Fruit & laitage	Compote & biscuits secs
semaine 3 du 16/05 au 20/05/22	Céleri rémoulade Galette de boulgour Petits pois et carottes Brique de Jay Tarte au chocolat	Avocat Cabillaud Haricots verts Fourme d'Ambert Riz au lait	Pâté en croûte Escalope viennoise Chou vert et pomme de terre Yaourt Ananas	Salade verte Spaghettis à la bolognaise Tomme du Roannais Abricots au sirop
Collation	Fruit & pain/chocolat	Milkshake aux fruits	Pain & fromage	Céréales & yaourt
semaine 4 du 23/05 au 24/05/22	Salade de pépinettes Echine de porc Chou-fleur Fromage blanc Kiwi	Rillettes de thon Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Tartare Flan vanille	ASCENSION	
Collation	Gâteau à base légume	Pain & fromage		
semaine 5 du 30/05 au 03/06/22	Betteraves Steack Frites Yaourt Prune	Salade verte Riz aux lentilles corail Saint Nectaire Compote	Concombre Limande Jardinière Cantal AOP Glace	Taboulé Filet de poulet Tomates provençales Carré frais fruits rouges
Collation	Pain & fromage	Fruit	Fruit & laitage	Fruits secs & fromage
semaine 6 du 7/06 au 10/06/22	LUNDI DE PENTECOTE	Salade de coquillettes Œuf béchamel Epinards Meule des délices Cerises	Terrine de légumes Parmentier de poisson Emmental Abricots	Melon Jambon braisé Riz Bûche de chèvre Pêches au sirop
Collation		Pain & fromage	Gâteau maison	Cacao & tartine confiture

Produit de qualité durable

Produits Bio

Menus végétariens

Les menus sont validés par la diététicienne Mme Bouillard. Tous les produits locaux sont privilégiés

Menus

Du 16 mai au 07 juillet 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine 7 du 13/06 au 17/06/22	Pizza végétarienne Pois chiche et céréales gourmandes Carottes Yaourt nature Pastèque	Salade de tomates Filet de colin Ratatouille Marguerite Compote	Salade de lentilles Galopin de veau Choux de Bruxelles Fromage blanc battu Nectarine	Salade de Haricots verts Gigot d'agneau Flageolets Fourme d'Ambert Gâteau roulé
Collation	Biscuits secs & lait	Pain & fromage	Fruit & laitage	Compote & biscuits secs
semaine 8 du 20/06 au 24/06/22	Carottes râpées Haricots rouges Couscous de légumes Brique de lay Eclair au chocolat	Salade verte Merlu meunière Haricots plats Saint Paulin Semoule aux raisins	Rosette/beurre Filet de dinde Purée de patates douce Yaourt Fraises	Melon Lasagnes au bœuf Saint Nectaire Ananas au sirop
Collation	Fruit & pain/chocolat	Milshake aux fruits	Pain & fromage	Céréales & yaourt
semaine 9 du 27/06 au 01/07/22	Salade de pâtes Sauté de porc Courgettes Yaourt Pêche	Terrine de poissons Paupiette de veau Fusilli bio Comté Crème caramel	Endives Poêlées de quinoa et légumes Kiri Abricots	Salade verte Dos de cabillaud Petits pois Brie des délices Quatre quarts
Collation	Biscuits secs & lait	Pain & fromage	Gâteau maison	Cacao & tartine confiture
semaine 10 du 04/07 au 07/07/22	Salade de tomates Bœuf à la provençale Gratin Dauphinois Yaourt Pastèque	Carottes râpées Farfalles aux lentilles Meule des délices Cocktail de fruits	Salade verte Haut de cuisse de poulet Pommes Duchesse Camenbert Glace	VACANCES
Collation	Pain & fromage	Fruit	Fruit & laitage	

Produit de qualité durable

Produits Bio

Menus végétariens

Les menus sont validés par la diététicienne Mme Bouillard. Tous les produits locaux sont privilégiés

