

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cèleri rémoulade	Salade mais tomates			
Couscous végétal <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i>	Colin d'Alaska  pané riz soufflé	Féerie	Féerie	Pas d'école
Yaourt nature sucré 	pommes de terre vapeur			
Fruit de saison 	gouda			
	Dessert lacté gélifié au chocolat			



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Lentilles</b>	
<p><b>Betteraves</b> vinaigrette </p> <p>Riz sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Salade verte</b> vinaigrette </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Carottes aux jus</p> <p>Gouda</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Salade de lentilles et fromage de brebis</b> <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de porc moutarde ancienne</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol</p> <p>Fromage frais tartare </p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette </p> <p>Coquillettes aux légumes pois cassés et graines de courge Bio (<i>Carottes, ciboulette, oignons, ail</i>)</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Gâteau basque</p>

MISSION  
RECETTES  
DURABLES



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Tahiti</b>
Férie	<p>Tomates </p> <p>Aiguillette de poulet sauce aux herbes</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Yaourt nature &amp; sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche au raisin sec  (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Smoothie pomme pêche </p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024














— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres façon tzatziki	Macédoine mayonnaise	<b>Tomates</b> Vinaigrette 	<b>Salade verte</b> vinaigrette croutons 	Tartinable de haricots blancs
Colin Alaska des sauce citron 	Steak hachée	Sauté de dinde sauce aux olives	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au  basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)	Cordon bleu
Haricot vert persille	<b>Coquillettes</b> 	<b>Semoule</b> 	Brie	Carottes rondelles au jus
Yaourt aromatisé	Fromage frais tartare	Fromage ou laitage	Crème dessert vanille	Petit fromage frais sucré
<b>Fruit de saison</b> 	Glace petit pots	Smoothie pomme pêche		<b>ananas</b> 



# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Haricot rouge</b>	
<p>Melon </p> <p></p> <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betteraves  <i>vinaigrette</i></p> <p>Colin Alaska pane riz soufflé </p> <p>Purée de pdt</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Courgettes râpées sauce au fromage blanc</p> <p>Emincé de dinde sauce au curry</p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p> <p>Concombres  rondelles <i>vinaigrette</i></p> <p>Sauté de porc sauce estragon</p> <p>Jardinière de légumes (<i>carottes, petits pois, haricots verts, navet</i>)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p><b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b></p>	<p>Pate de campagne cornichon</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature &amp; sucre </p> <p>Fruit de saison </p>



# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Macaroni bio</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>coleslaw</p> <p>Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p>Aiguillette de poulet sauce curry</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>melon </p>	<p>Salade verte bio crouton </p> <p>Parmentier de colin </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes bio </p> <p>Rôti porc au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>gouda</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>



# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024










Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées au curry</p> <p>Riz sauce chili et égrène végétal </p> <p>Fromage fondu croc lait  AB</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Taboulé  AB</p> <p>Sauté de dinde jus tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits  AB</p> <p>Fruit de saison  AB</p>	<p>Betterave bio  AB</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>camembert</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Flan de tomate chèvre et origan</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature et sucre  AB</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  AB et oignons frites vinaigrette</p> <p>Roti de porc froid</p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>





# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Bientôt les vacances</b>
Salade de pommes de terre ravigote	Carottes râpées 	Cèleri rémoulade	Gaspacho tomate et poivrons	Concombres à la crème  ail et persil
Saucisse de Strasbourg	tortilles sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé 	Quiche lorraine	Boullgour sauce tajine  marocain pois chiche et raisins secs ( <i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i> )	Colin sauce coco citron 
Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)		Salade verte		Riz safrané
Tomme blanche	Mimolette	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé 	emmental
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote pomme banane	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic

C'EST LA FÊTE












# Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Riz sauce Dahl lentille  blonde aux amandes</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Tarte Flan</p>	<p>Salade verte  et oignons frits</p> <p>Boulettes au bœuf et mouton sauce provençale</p> <p>Boulgour</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote pomme abricot allégé en sucre</p>	<p>Saucisson ail cornichon</p> <p>Filet de hoki  sauce crème</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Petit fromage blanc fruit</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon vert</p> <p>Nuggets sauce ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p>

