

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 25 au 29 Avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave cube Choux bicolore Macédoine de légumes	Radis beurre Friand au fromage Taboulé	 Champignons à la Grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	 Carottes râpée aux 4 épices Haricot vert vinaigrette Rillettes de Porc	 Salade verte edam Œuf dur Salade de pâtes orientale
Plat protidique	Escalope de dinde viennoise Samoussa aux légumes	 Poisson meunière Saucisse Chipolatas Clafoutis patate douce et mozzarella	 Rôti de veau au jus Curry végétarien pois chiche épinards	 Boule de bœuf à la Catalane Brocolimentier	 Sauté de porc Blanquette de poisson Parmentier aux légumes du soleil
Sa garniture	 Semoule Poêlée de légumes	Pomme de terre rissolée Carottes fraîches	Purée de pomme de terre Duo de haricot beurre à la tomate	Tortis tricolores Brocolis	Riz Haricots verts
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Edam Carré frais	Fromage frais 1/2sel Camembert Yaourt nature	Emmental Croc lait Yaourt nature	Fromage frais Mont cadri Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Fromage fondue carré Yaourt nature
Desserts au choix	Muffin chocolat Compote pomme Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Salade de fruits Tarte noix de coco Fruit au choix dont 1 bio	Entremet praliné Abricot au sirop Chou chantilly Fruit au choix dont 1 bio	Gâteau aux pommes Fromage blanc aux fruits croquant Smoothie carotte orange Fruits au choix dont 1 bio	Assiette de fruits Compote pomme fraise Eclair au chocolat Fruits au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 2 au 6 Mai 2022



Menu Américain



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>Betterave cube </p> <p>Salade de pdt César </p> <p>tomates</p>	<p>Avocat purée tomate et son toast</p> <p>Salade de pâtes à la grecque</p> <p>Salade coleslaw </p>	<p>Concombre</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Crêpe aux fromages</p>	<p> Courgette et tomate sauce moutarde</p> <p>Salade américaine</p> <p>Salade croquante de pomme orange</p>	<p> Salade pois chiche vinaigrette à la mangue</p> <p>Assiette de crudité de saison</p> <p>Salade de lentille au saumon</p>
Plat protidique	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pates ratatouille pois cassé emmental </p>	<p> Macaronade de porc</p> <p>Lasagne aux légumes du sud </p>	<p>Fajitas légumes et porc</p> <p>Croque courgette chèvre et pesto </p>	<p> Cheeseburger de Bœuf</p> <p>Fondant de brebis </p>	<p>Parmentier de thon</p> <p>Sauté de poulet chasseur</p> <p>Parmentier de légumes provençal </p>
Sa garniture	<p>Pâtes</p> <p>Poêlée méridionale</p>	<p>Riz aux petits légumes</p> <p>Carottes</p>	<p> Blé provençale</p> <p>Gratin de courgettes</p>	<p>Frites</p> <p>Salade verte</p>	<p>Semoule</p> <p>Courgettes à l'ail</p>
Produits laitiers au choix	<p>Yaourt nature</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>emmental</p>	<p>Brie</p> <p>Cantafrais</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Bleu</p> <p>Chanteneige</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Brie</p> <p>petit moulé</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Gouda</p> <p>Petit moulé ail et fine</p>
Desserts au choix	<p>Beignet chocolat noisette</p> <p>Compote pomme</p> <p>Fromage blanc riz soufflé au chocolat</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>	<p>Compote pomme/banane</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Tarte citron</p> <p>Fruit au choix dont 1 bio</p>	<p> Entremet café</p> <p>Abricot au sirop</p> <p>Tarte caramel chocolat</p> <p>Fruit au choix dont 1 bio</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Brownies</p> <p>Smoothie pêche</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>	<p>Abricot au sirop</p> <p>Tarte Alsacienne</p> <p>Chocolat Liégeois</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 9 AU 13 Mai 2022



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage	Salade de tomate poivron et boulgour	Salade iceberg et crouton	 Carottes à la Grecque	 Choux blanc vinaigrette
	Salade pdt César	Radis beurre	Pâté de campagne	 Cake à la polenta et basilic	Tartinade de haricot blanc
	 Salade d'Endive	 Chou rouge vinaigrette	 Amarante vinaigrette aux agrumes	Melon charentais	Salade Océane surimi et crevettes
Plat protidique	 Steak haché de bœuf sauce bordelaise	 Sauté de dinde sauce paprika	 Burritos	 Poulet sauce provençale	 Filet de colin sauce Bercy
	 Curry de légumes/pdt	 Pâtes semi complète lentilles corail et maïs	 Omelette	 Tortilla Campésina	 Dauphinois végétarien
Sa garniture	Semoule	Farfalles	Blé	Riz	Pdt Grenaille
	Ratatouille	Épinard a la crème	Haricot beurre	Courgettes à la Provençale	Poêlée de légumes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
	Mimolette Petit cotentin	Fromage frais demi sel Saint Paulin	Cantal jeune kiri	Edam Fraidou	St nectaire AOP Croc lait
Desserts au choix	Pain d' Epice	Pomme rôtie 	Millefeuille	Pêche au sirop	Entremet caramel
	Compote Pomme fraise Ile flottante Fruit au choix dont 1 Bio	Liégeois chocolat Tarte flan Fruit au choix dont 1 Bio	Pêche au sirop Crème citron	Crème Catalane Gâteau Basque Fruit au choix dont 1 Bio	Fruits à la centrifugeuse Gâteau Chocolat Fruit au choix dont 1 Bio



Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 16 AU 20 Mai 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave endive Concombre khira raita Rillette de porc	Courgette râpée ciboulette Salade Blé et légumes Mais poivron emmental	Salade au jambon cru Radis Céleri	Cake au thon Chou blanc, pomme et noix Œuf dur	Carottes râpées épeautre vinaigrette miel soja sésame Salade océane Panais rémoulade pomme
Plat protidique	Beignets de calamar Roti de porc jus aux herbes Pomme de terre et fromage façon tartiflette	Roti de dinde au jus Beignets de poisson Nuggets de fromage	Sauté de veau marengo Omelette	Boulette de mouton sauce tomate Couscous végétarien	Pâtes à la Romaine Carmentier emmental Parmentier de poisson
Sa garniture	Mélange de 5 céréales Bouquet de légumes	Riz pilaf Carottes	Coquillette Salade verte	Semoule Gratin de chou-fleur	Pâtes Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Chanteneige Saint nectaire	Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Pointe de brie Rondelé	Yaourt nature Camembert Croc lait	Yaourt nature Bleu Vache qui rit
Desserts au choix Issu du commerce équitable	Crème dessert Donut au sucre Milkshake banane Fruit au choix dont 1 bio	Smoothie ananas fruits rouge orange Assiette de fruit de printemps (banane/fraise) Tarte alsacienne Fruits au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Far breton Poire au sirop Fruits au choix dont 1 bio	Abricotier Flan nappé car: Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au yaourt Compote tous fruit Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 23 au 27 mai 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Carottes râpée maïs batavia vinaigrette au cidre Penne au thon et pesto rouge Salade Iceberg	 Radis beurre Taboulé au quinoa carotte mimolette Rillettes	Pomme de terre en salade  Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette		
Plat protidique	 Chipolatas  Risotto petit pois cheddar	 Sauce bolognaise Lasagne épinard ricotta 	 Daube de bœuf provençal  Gratin pdt brocolis mozzarella cheddar	Ascension	
Sa garniture	Lentilles mijotées au lait Poêlée de légumes	Penne Carottes	Blé Ratatouille à la niçoise		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Carré mimolette	Yaourt nature Cantafrais Tomme grise	Yaourt nature Croque lait St Paulin		
Desserts au choix	Barre Bretonne Gélifié chocolat Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie pomme banane abricot Paris-Brest Salade de fruits Fruit au choix dont 1 bio	Salade de fruit Tarte aux pommes Crème dessert Fruit au choix dont 1 Bio		



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 30 mai au 3 juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betteraves Melon Gallia Tomate surimi	 Chou blanc Radis beurre Salade de riz	 Dip de carottes au fromage blanc Salade blé concombre à la menthe	Houmous betterave Salade épinard ricotta et poire Salade verte edam  Œufs durs	 Carottes râpées Rillettes Salade de tomate
Plat protidique	 Sauté de porc Marengo  Chili sin carne	 Escalope de dinde viennoise Filet de colin sauce concombre et curcuma Samoussa aux légumes	 Carmentier de boeuf  Pizza trois fromages	 Pilon de poulet Tandoori Poisson meunière Lasagne aux légumes du sud	Boule de bœuf à la Catalane Filet de colin aux agrumes Brocolimentier
Sa garniture	Riz Haricot vert persillé	Courgettes à la provençale Semoule	Pomme de terre en robe des champs Haricots plats	Carottes fraîches Pomme noisette	Serpentini Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Saint nectaire Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Rond frais Camembert	Yaourt nature Croque lait Emmental	Yaourt nature Mont cadri Cantafrais
Desserts au choix	Compote pomme allégée Fromage blanc fruits croquant Pain d'épice Fruit au choix dont 1 BIO	Eclair au chocolat Poire au sirop Flan vanille nappé caramel Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de pêche au miel Millefeuille Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	 Gâteau aux pommes Smoothie carotte et orange Entremets caramel Fruit au choix dont 1 Bio	 Compotée pomme fraise Muffin aux pépite de chocolat Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

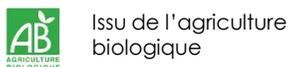
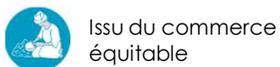
Du 6 au 10 Juin 2022



Repas Italien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pentecôte				
Plat protidique		Pastèque  Betteraves Salade pâte échalote et poivron	Choux fleur mais tomate  Endives/ croutons Taboulé façon libanais	Melon jaune  Tomate mozzarella Rillette de sardine	Chou chinois/carottes râpées Céleri/ courgette/ tomate  Salade de tomate
Sa garniture		Semoule Gratin de chou fleur et brocolis	Pommes de terre en robe des champs Haricot beurre	Penne Tian de légumes	Frites Epinard branche au jus
Produits laitiers au choix		Yaourt nature Fourme d'Ambert kiri	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Croc lait emmental	Yaourt nature Cantadou cantal
Desserts au choix		Beignet aux pommes Mousse chocolat au lait Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau coco, chocolat Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au fromage blanc Yaourt crème citron Ile flottante Fruit au choix dont 1 bio	Tarte flan Flan vanille nappé caramel Jus de fruits a la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 bio



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 13 au 17 juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Piémontaise au poulet  concombre Salade de tomates	Chou fleur en brisure Macédoine mayonnaise  Pastèque	 Dips de légumes Salade verte Saucisson à l'ail	Concombre Melon Gallia  Salade verte edam	Rillette de thon Pâté de campagne Salade de Mâche et betteraves 
Plat protidique	 Tajine de dinde au miel et poire Gratin de pâtes ratatouille et pois cassé 	 Chili con carne  Chili sin carne	 Fajitas bolognaise Tarte aux trois fromages 	 Pilon de poulet mariné au cola et soja Dauphinois courgette pdt basilic 	 Filet de colin au basilic Rougail saucisse Boulgour à la mexicaine
Sa garniture	Pâtes Ratatouille	Riz à l'indienne Carotte aux cumin et paprika façon Libanaise	Blé Gratin de courgette	Potatoes Petit pois à l'étuvé	Courgette Semoule
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes Emmental Yaourt nature	Brie Cantafrais Yaourt nature	Bleu Chanteneige Yaourt nature	Edam Croclait Yaourt nature	Yaourt nature Kiri St nectaire
Desserts au choix	 Donut sucre Fromage blanc riz soufflé Compote de pommes Fruits au choix dont 1 bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte Normande Fruit au choix dont 1 bio	 Entremet café Abricot au sirop Tarte caramel chocolat Fruit au choix dont 1 bio	Crumble de fraise Tarte flan Crème dessert caramel Fruit au choix dont 1bio 	Jus de de fruits à la centrifugeuse Cône glacé Purée pomme myrtille Fruit au choix dont 1bio 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 20 au 24 Juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave cube/pommes Choux bicolore Salade de riz	 Salade d'épeautre et sa vinaigrette tomate Friand au fromage Macédoine	Champignon à la grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	Carottes râpée Haricot vert vinaigrette Rillettes	 Salade verte edam Œuf dur Salade épinard ricotta poire et sauge
Plat protidique	Escalope de dinde viennoise  Samoussa aux légumes	Poisson meunière  Chipolatas  Epinardmentier	Cheeseburger Curry végétarien pois chiche épinards	Boule de bœuf à la Catalane  Brocolimentier	 Pilon de poulet sauce barbecue Blanquette de poisson Gratin méditerranéen
Sa garniture	Semoule  Poêlée de légumes	Pomme de terre noisette Haricot plat à l'ail	Purée de pomme de terre Duo de haricot plat à la tomate	Pâtes Brocolis	 Riz Haricots vert persillé
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Edam Carré frais	Babybel Camembert Yaourt nature	Emmental Croc lait Yaourt nature	Cantafrais Montcadi Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Kiri Yaourt nature
Desserts au choix	Barre Bretonne Compote pomme Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Salade de fruits Tarte noix de coco Fruit au choix dont 1 bio	Entremet praliné Abricot au sirop Chou chantilly Fruit au choix dont 1 bio	 Gâteau aux pommes Fromage blanc confiture de tomate Smoothie carotte orange Fruits au choix dont 1 bio	Assiette de fruits Compote pomme cassis Eclair au chocolat Fruits au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef