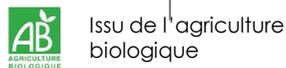


Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 1^{er} Mai au 5 Mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis beurre Friand au fromage Taboulé	 Champignons à la Grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	 Carottes râpées aux 4 épices Haricots verts vinaigrette Rillettes de Porc	 Salade verte edam Céleri râpé et pommes Salade de pâtes orientale
Plat protidique		 Escalope de dinde viennoise Bolognaise de légumes et lentilles	Cheeseburger Curry végétarien pois chiche épinards	 Boule de bœuf à la Catalane Beignet de calamar armoricaine Dauphinois de courgette pomme de terre et basilic	 Colombo de porc Colin sauce Bretonne Epinardmentier et lentilles corail
Sa garniture		Pâtes Carottes fraîches	Purée de pomme de terre Haricot plat	Semoule Courgettes braisées fraîches	Riz Haricots verts
Produits laitiers au choix		Fromage frais 1/2sel Brie Yaourt nature	Emmental Croc lait Yaourt nature	Fromage frais Mont cadî Yaourt nature	Camembert Fromage fondue carré Yaourt nature
Desserts au choix		Compote pomme/banane Salade de fruits Muffin aux pépites de chocolat Fruit au choix dont 1 bio	Entremet praliné Abricot au sirop Chou chantilly Fruit au choix dont 1 bio	Cake à la noix de coco Fromage blanc aux fruits croquant Smoothie carotte orange Fruits au choix dont 1 bio	Jus de fruits à la centrifugeuse Compote pomme fraise Eclair au chocolat Fruits au choix dont 1 bio



Plât végétarien



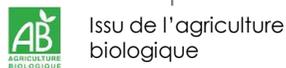
Plât du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 8 au 12 Mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Concombre vinaigrette Salade de pâtes à la grecque Salade coleslaw	Concombre Betterave Crêpe aux fromages	Courgette et tomate sauce moutarde Salade Mexicaine Salade croquante de pomme orange	Assiette de crudités de saison Salade de riz Niçois Salade de lentilles et tomates
Plat protidique		Pilon de poulet sauce barbecue Croustillant au fromage	Haché de veau sauce pizzaïolo Chili végétarien	Emincé de porc sauce Estérel Beignets de poisson Hachis parmentier au soja	Parmentier de thon Escalope de volaille cordon bleu Parmentier de légumes provençal
Sa garniture		Riz aux petits légumes Carottes fraîches	Boulgour Haricots verts	Pâtes Epinards béchamel	Semoule Courgettes fraîches
Produits laitiers au choix		Brie Fromage frais Yaourt nature	Camembert Edam Yaourt nature	Yaourt nature Saint Paulin petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé ail et fine
Desserts au choix		Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Beignet framboise Fruit au choix dont 1 bio	Entremet café Abricot au sirop Clafoutis aux pêches Fruit au choix dont 1 bio	LE CAKE HARICOTS ROUGES ET FRAMBOISES AMUSE-BOUCHE Compote de pommes Cake haricots rouges et framboises Entremet chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Jus de fruits à la centrifugeuse Tarte Alsacienne Riz au lait Fruit au choix dont 1 Bio



Plât végétarien



Plât du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 15 au 19 Mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de porc Salade pomme de terre César Salade d'Endive	Cream cheese et pesto vert Salade de tomate poivron et boulgour Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg et crouton Pâté de campagne Taboulé		
Plat protidique	Rougail saucisses Croustillant de poisson Curry de légumes/pdt	Steak haché de poulet sauce Basquaise Pates semi complète lentilles corail et maïs	Burrito mexicain Omelette		
Sa garniture	Riz Ratatouille	Farfalles Épinard a la crème	Blé Haricot beurre		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Fromage frais	Yaourt nature Fromage frais demi sel Saint Paulin	Yaourt nature Cantal jeune kiri		
Desserts au choix	Pain d' Epice Compote Pomme fraise Ile flottante Fruit au choix dont 1 Bio	Pomme rôtie Liégeois chocolat Tarte flan Fruit au choix dont 1 Bio	Millefeuille Pêche au sirop Crème citron Fruit au choix dont 1 Bio		

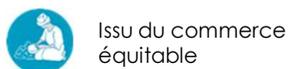


Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 22 au 26 Mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave pommes Concombre vinaigrette Pâté de foie	Courgette râpée ciboulette Salade Blé et légumes Radis beurre	Coleslaw Taboulé quinoa mimolette Céleri	Boulgour tomate poivron Melon Crêpes aux champignons	Carottes râpées à l'orange Salade océane Panais rémoulade pomme
Plat protidique	Beignets de calamar Roti de porc jus aux herbes Couscous végétarien	Dinde au jus Filet de colin pané au riz soufflé Nuggets de fromage	Haché de veau au Cheddar Fajitas aux trois fromages	Hachis parmentier Gratin de penne ratatouille et pois cassé	Pâtes à la Carbonara Carmentier emmental Parmentier de poisson
Sa garniture	Semoule Bouquet de légumes	Riz à l'Indienne Carottes	Coquillette Petit pois à l'étuvé	Salade verte Gratin de chou-fleur	Pâtes Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Emmental Fromage frais	Yaourt nature Fromage fondu Gouda	Yaourt nature Pointe de brie Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature Camembert Fromage fondu	Yaourt nature Bleu Petit moulé frais
Desserts au choix	Crème dessert vanille Donut au sucre Milkshake Cacao Fruit au choix dont 1 bio	Compote pomme fraise Entremet vanille Tarte alsacienne Fruits au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Far breton Polenta chocolat au lait Fruits au choix dont 1 bio	Clafoutis pêche pistache Smoothie banane fraise Riz au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au yaourt Compote tous fruits Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 29 Mai au 2 Juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		 Pâté de foie Taboulé au quinoa carotte mimolette Melon	Salade de maïs carotte vinaigrette au cidre  Betterave vinaigrette Tomate	 Chou Chinois et carottes râpées Salade de pâtes à l'Orientale Pastèque	Feuilleté au fromage  Salade iceberg Salade de lentilles et tomate
Plat protidique		 Jambon fumé  Chili sin carne	 Pizza royale  Gratin de torsade brocolis et mozzarella	 Nuggets de poulet  Croustillant au fromage	Saucisse de Strasbourg  Parmentier de légumes provençal Colin sauce basilic
Sa garniture		Riz aux petits légumes Carottes Fraiches	 Blé Ratatouille a la niçoise	 Pommes de terre grenailles Courgette fraiche béchamel	 Lentilles mijotées au lait Haricot plat à l'ail
Produits laitiers au choix		Yaourt nature Fromage frais Edam	Yaourt nature Petit moulé ail et fines herbes St Paulin	Fromage petit moulé Brie Yaourt nature	Camembert Fromage fondu Yaourt nature
Desserts au choix		 Smoothie pomme banane abricot Beignet chocolat noisette Semoule au lait Fruit au choix dont 1 bio	Salade de fruit Tarte aux pommes Crème dessert Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme poire Muffin aux pépites de chocolat Salade de fruits frais piquante Fruits au choix dont 1 Bio	Mousse au chocolat Tarte à la noix de coco Jus de fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



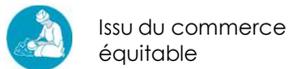
Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 5 au 9 Juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves Houmous brocolis Salade de pâtes à l'orientale	Chou blanc pomme et noix Radis beurre Salade de riz	Houmous betterave Dip de carottes au fromage blanc Salade blé concombre à la menthe	Crêpes au champignons Macédoine tomate Salade iceberg	Carottes râpées Rillettes Salade de tomate
Plat protidique	Pilon de poulet sauce barbecue Chili sin carne	Sauté de porc au caramel Croustillant de poisson Curry de lentilles épices et riz Thaï	Fajitas jambon mozzarella emmental Omelette	Escalope de dinde Viennoise Hachis de lentilles verte et purée de carotte	Boule de bœuf à la Catalane Calamar au citron Brocolimentier
Sa garniture	Riz Haricot vert persillé	Courgettes à la provençale Semoule	Salade verte Duo de haricots sauce tomate	Carottes fraîches Purée de pomme de terre	Serpentine Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie Saint Paulin	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Rond frais Camembert	Yaourt nature Fromage fondu Emmental	Yaourt nature Mont cadri Fromage frais
Desserts au choix	Fromage blanc et sa marmelade framboise 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	Chouquette crème vanille et sa confiture de cerise noire Smoothie carotte orange Fruit au choix dont 1 BIO	Cake chocolat noix de coco Smoothie framboise basilic Entremets caramel Fruit au choix dont 1 BIO	Compote poire Gâteau au chocolat Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 BIO



Menus communs 2021 / 5 composantes

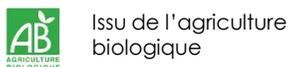
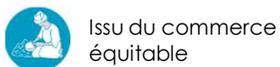
Du 12 au 16 Juin 2023



Repas Italien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Concombre Macédoine mayonnaise Salade pomme de terre César	 Betteraves Melon Salade pâte échalote et poivron	 Endives/ croutons Choux fleur maïs tomate Taboulé quinoa carotte mimolette	 Tomate mozzarella Mortadelle Salade olive et fromage italien	 Céleri râpé Chou chinois/carottes râpées Salade de tomate
Plat protidique	 Sauté de porc Estérel Crispidor au Fromage  Chili sin carne	 Pilon de poulet sauce barbecue  Quiche aux légumes	 kebab  Pizza 3 fromages	 Pâtes à la Romaine  Pâtes ratatouille pois cassé emmental	 Ragout de lentilles et petits légumes Colin d'Alaska en paprikade Saucisse
Sa garniture	Riz Haricots vert	Semoule Choux fleurs	Pommes de terre en robe des champs Haricot beurre	Penne Tian de légumes frais	Pommes de terre grenaille Epinard béchamel
Produits laitiers au choix	Brie Fromage frais nature Yaourt nature	Yaourt nature Fourme d'Ambert Fromage fondu	Yaourt nature Edam Buchette lait mélangé	Yaourt nature Fromage frais au chèvre Camembert	Yaourt nature Petit moulé ail et fines herbes carré
Desserts au choix	Compote pomme Gaufre liégeoise Entremets vanille Fruits au choix dont 1 bio	 Clafoutis pêche amande Mousse chocolat Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio	Mille feuille Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	 Tarte citron Panna cotta Yaourt au mascarpone Fruit au choix dont 1 bio	Beignet aux pommes Flan vanille nappé caramel Jus de fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 bio



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 19 au 23 Juin 2023



Menus des vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Piémontaise au poulet  Courgette et concombre râpés Salade de tomates	Chou fleur en brisure Macédoine mayonnaise  melon	 Dips de carottes fromage blanc ciboulette Houmous brocolis Feuilleté au fromage	Pastèque Melon Gallia Carottes aux oignons frits	Rillettes de thon Pâté de campagne  Betteraves
Plat protidique	 Boule de mouton à la Catalane  Croustillant au fromage	 Colombo de porc  Nuggets de blé	 Andouillette  Omelette	 Kebab maison  Burger végétarien	 Filet de Hoki au basilic Nuggets de poulet Boulgour à la mexicaine
Sa garniture	Pâtes Ratatouille	Riz à l'indienne Carottes	Blé Gratin de courgettes	Frites Salade verte	Courgettes Pommes de terre rissolées
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Gouda Yaourt nature	Brie Fromage frais nature Yaourt nature	Bleu Fromage frais petit moulé Yaourt nature	Yaourt à boire	Yaourt nature Fromage fondu Coulommier
Desserts au choix	 Donut sucre Yaourt aromatisé Compote de pommes Fruits au choix dont 1 bio	 Compote pomme/banane isse chocolat Cake Fruit au choix dont 1 bio	 Semoule au lait Compote pomme Mille feuille Fruit au choix dont 1 bio	Glaces Fruits Gâteau au chocolat Fruit au choix dont 1 bio	Jus de de fruits à la centrifugeuse Gaufre au chocolat Compote pomme abricot Fruit au choix dont 1bio

