






SEMAINE 19

du 6 au 10 mai

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Carottes râpées vinaigrette 	Salade de tomates 	Jour Férié	Jour Férié	
Gnocchis aux petits pois 	Couscous au bœuf 			
Fromage râpé *****	Semoule Légumes couscous 			
Yaourt aromatisé	Vache qui rit			
Compote de fruits 	Tarte flan pâtissier *****			

Légende



Plat végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Viande Bovine Française
(VBF)



Haute Valeur
Environnementale



De saison



SEMAINE 20

Du 13 au 17 mai

LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024 	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Salade de radis 	Betteraves rouges, vinaigrette	Crudités	Concombre à la menthe 	Quiche lorraine 
Rôti de veau braisée	Gratin de pâtes à la viande	Rougail tomate saucisse World	Tajine de pois chiches (Plat complet végétarien) 	Colin, sauce américaine 
Frites 	*****	Riz pilaf	Courgettes, carottes *****	Petits pois nature 
Coulommiers	Fromage	Yaourt aux fruits	Edam	Yaourt nature et sucre
Ananas au sirop *****	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Pastèque Tutti Frutti 

Légende



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Recette du chef






Plat végétarien



SEMAINE 21

Du 20 au 24 mai

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
Jour Férié	Oeufs durs mayonnaise		Tomate à la ciboulette 	Concombre à la menthe 
	Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien) 	Sauté de boeuf printanier 	Émincé de volaille sauce tomate 	Paëlla de poisson 
	***** *****	Ratatouille 	Boulgour pilaf	Riz paëlla *****
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucre	Emmental	Chanteneige
	Salade de fruits frais  	Madeleine *****	Liégeois au chocolat *****	flan arôme vanille

Légende



Plat végétarien



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française





Recette du chef



SEMAINE 22

Du 27 au 31 mai

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Carottes râpées au citron	Salade au fromage et croûtons	Crudités, vinaigrette	 Concombre, maïs, vinaigrette	Salade de riz au thon
Goulash de bœuf	Poulet aux épices 	Kefta d'agneau aux épices marocaine World	Pizza aux trois fromages 	Filet de poisson pané meunière et citron
Macaronis	Jardinière de légumes et pommes de terre *****	Semoule 	Salade verte *****	Haricots beurre sautés 
Fromage blanc sucré	Petit suisse	fromage	Tomme blanche	Emmental
Fraises 	Eclair au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison 	Yaourt aromatisé 

Légende



Région
Ultrapériphérique



Volaille Française



Origine
France



Plat végétarien



Haute Valeur
Environnementale



SEMAINE 23

Du 03 au 07 juin

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
Salade de tomate au basilic 	Melon 	Salade aux croutons 	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé à la menthe 
Pennes sauce ricotta épinards (Plat complet végétarien) 	Rôti de veau braisé au thym	Côte de porc 	Fricassée de poulet Marengo	Filet de poisson sauce aneth 
***** *****	Carottes sautées 	Aubergines à la tomate 	Frites 	Chou fleur au curry
Yaourt aromatisé	Edam	Vache Picon	Fromage petit moulé	Saint paulin
Compote de pêches aux spéculos *****	Timbale de glace vanille fraise	Fruits 	Mousse au chocolat *****	Pastèque 

Légende



Tutti Frutti



Plat végétarien



Le Porc Français



Dessert du potager



Pêche
responsable



SEMAINE 24

du 10 au 14 juin

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
Salade coleslaw	Bâtonnets de carotte et fromage crémeux	Crudités	Salade verte aux dés de mimolette	Concombre au fromage blanc
Cheese burger	Frittata aux aubergines et coquillettes	Chipolatas	Sauté de bœuf au curry	Filet de poisson au basilic
Pommes de terres campagnardes	*****	Tomate rôtie à l'ail	Riz pilaf	Blé
*****	Emmental	Yaourt aux fruits	Pyrenee	Yaourt aux fruits
Donuts	Fruits de saison	Glace	Compote pomme fruits rouges Tutti Frutti	Fruit de saison

Légende



Œufs
plein air



Haute Valeur
Environnementale



De saison











Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

S. 25 du 17 au 21 juin

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Tomate / maïs vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Radis croque au sel	Salade verte aux dés d'emmental	Pastèque 
Cordon bleu de volaille 	Galette de quinoa 	emincé de boeuf aux oignons doux	Aiguillettes de volaille sauce basquaise	Cassolette de poisson aux fruits de mer
Ratatouille 	Purée de légumes *****	Pommes de terre au four 	Boulgour	Riz pilaf *****
Buche pilat	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP 	Petit Louis
Glace	Fruit de saison	Biscuit 	Muffin pépites de chocolat *****	Liegeois vanille

Légende



Région
Ultrapériphérique



Plat végétarien



Tutti Frutti



Dessert du potager



Haute Valeur
Environnementale



LE MENU DE LA SEMAINE

S. 26 du 24 au 28 juin

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Taboulé	Salade de champignons à la crème de ciboulette 	Crudités	Melon vert 	Tomates mozzarella
Rôti de bœuf au jus d'ail 	Sauté de porc sauce estragon 	Boulettes d'agneau en tajine World 	Lasagnes aux légumes et lentilles 	Filet de lieu noir sauce à l'aneth 
Haricots verts à l'ail et au persil 	Riz pilaf	Semoule 	***** *****	Pomme de terre boulangères
Cantal AOP 	Tomme blanche	Carré de l'Est	Brie	Petits suisses
Pêches ou nectarines 	Timbale de glace vanille chocolat	Corbeille de fruits	Yaourt brassé aux fruits 	Gâteau basque

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



Origine France



Plat végétarien




Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

S. 27 du 1er au 05 juillet

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
Salade verte aux croûtons	Concombre, radis, maïs 		Carottes râpées vinaigrette 	Melon charentais
Carrot dog (Plat complet végétarien) 	Assiette Anglaise 	Chicken wings barbecue World 	Paupiette de veau au jus	Filet de poisson meunière
Frites *****	Gratin de macaroni 	Boulgour aux petit légumes	Purée de pommes de terre 	Petits pois 
Yaourt nature et sucre	Bûchette de fromage	Vache Picon	Petit moule ail et fines herbes	Petits suisses
Purée de pomme fraise	Yaourt mixé aux fruits ***** 	Pêche plate 	Glace *****	Fruit de saison 

Légende



Recette du chef



Viande Bovine Française
(VBF)



Volaille Française



Dessert du potager



Haute Valeur
Environnementale