

# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

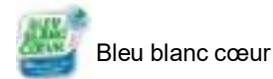
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	
FERIE	<p>Macédoine  Vinaigrette</p> <p>Raviolis de bœuf /dinde gratinés</p> <p>Formage frais Croc 'lait </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  au basilic vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde  sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Riz  sauce chili à l' égréné végétal </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p>



# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts  vinaigrette </p> <p>Omelette  aux fines herbes Sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes et blé </p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et maïs  vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde issu  Au jus</p> <p>Riz  et lentilles  à l'indienne</p> <p>Coulommiers </p> <p>Mousse au chocolat au noir</p>	<p>Taboulé vinaigrette ( semoule  )</p> <p>Croque-monsieur au thon</p> <p>Salade verte </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla</p> <p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas <i>S/P: saucisse de volaille</i> </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>



# Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 **Vacances Scolaires**



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Rillette de thon	Tomates  ciboulette vinaigrette	Crêpes à l'emmental	Endives  vinaigrette
Nuggets de blé et ketchup 	Tarte aux légumes (macédoine de légumes)	Merlu sauce citron 	Jambon blanc issu  S/P: Jambon de dinde issu 	Rôti de bœuf  sauce tomate origan
Macaronis 	Salade verte 	Courgettes  et riz 	Haricots verts  persillés	Carottes  persillées
Fromage frais fraidou	Yaourt Nature sucré 	Edam	Tomme d'Auvergne 	Fromage frais rondelé 
Purée pomme poire 	Fruit de saison 	Fromage blanc  et confiture de fraise	Fruit de saison  (banane)	Gâteau au caramel



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille	Salade verte  vinaigrette	Macédoine  sauce citronnette	Tomates  maïs  et radis, vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette
Thon émincé à la tomate	 Pennes  aux légumes du sud (  ratatouille  ) et fromage de brebis	Rôti de veau au jus	Sauté de porc  jus aux herbes S/P: sauté de dinde  aux herbes	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Riz 		Purée de pommes de terre 	Boulgour  sauce tomate	Haricots beurre
Yaourt aromatisé vanille 	Fromage fondu vache qui rit 	Brie	Fromage frais tartare	Fromage frais ½ sel 
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Fruit de saison 	Purée pomme poire 	Smoothie pomme banane Et cigarette russe



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 29 avril au 03 mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade concombres, maïs et tomates Vinaigrette</p> <p>Riz  curry de pois  chiche, épinards et graines de courge Bio </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Tarte au chocolat </p>	<p>Féerie</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de bœuf  sauce au paprika et persil</p> <p>Petits pois </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p> <p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette cumin et coriandre</i></p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes Bio semi- complète  sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts  à l'échalote <i>Vinaigrette</i></p> <p>Couscous végétal   <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et croûtons</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé</p> <p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert saveur chocolat </p>	Férie	Férie	Pas d'école



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Lentilles</b>
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Riz  sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Pennes rigate  aux légumes pois cassés et <b>graines de courge Bio</b> (Carottes, ciboulette, oignons, ail)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Purée pomme banane </p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce au romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Salade de lentilles et dés d'emmental</b>  Vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Epinards branches  béchamel</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gâteau basque </p>



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Tahiti</b>
Féerie	Tomates  vinaigrette Mater: aiguillette de poulet au jus Elém, Adulte: Pilon poulet au jus Petit pois  Fromage frais demi-sel  Purée de pomme 	Betteraves  vinaigrette Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille Haricots blancs coco sauce tomate Fromage blanc  et sucre Fruit de saison 	Œuf dur  fromage blanc ciboulette Semoule  sauce tajine marocain pois chiche au raisin sec <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</i> Bûche de lait mélange (vache/ chèvre) Fruit de saison 	Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc Emincé de thon sauce aigre douce Riz  Yaourt nature sucré  Cake noix de coco et pépites de chocolat



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  Vinaigrette aux herbes	Macédoine  mayonnaise	Concombres  façon tzatziki	Salade verte  vinaigrette	Tartinable de haricots blancs
Hoki sauce basquaise 	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Sauté de veau au jus	Dauphinois de courgettes  et pommes de terre  au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)	Cordon bleu de volaille
Haricots verts  et riz 	Coquillettes 	Semoule 	Saint nectaire AOP 	Carottes  rondelles au jus
Yaourt aromatisé framboise 	Fromage frais rondelé 	Brie 	Crème dessert saveur vanille 	Petit fromage frais aux  fruits
Chou à la crème 	Fruit de saison 	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison 	



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>MISSION RECETTES DURABLES</b>	
Melon	Betteraves  <i>vinaigrette</i>	Courgettes râpées  sauce au fromage blanc	Concombres  <i>vinaigrette</i>	Rillette de thon
Macaroni semi complet  aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis	Merlu sauce basilic 	Emincé de dinde  sauce au curry	Sauté de bœuf  sauce au paprika persil	Omelette  emmental Sauce tomate
Fromage fondu vache qui rit 	Purée de brocolis 	Boulgour 	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)	Semoule 
Purée pomme pêche 	Yaourt nature sucré 	Emmental 	Petit fromage blanc aux fruits 	Camembert 
	Fruit de saison 	Mousse au chocolat noir	<b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b>	Fruit de saison 



Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts  échalote <i>vinaigrette</i></p> <p>Sauté de bœuf  au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  vinaigrette</p> <p></p> <p>Riz  korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Brie </p> <p>Crème dessert saveur vanille </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de porc  sauce aux herbes S/p: Rôti de dinde </p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Fromage frais rondelé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de blé  tomate </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Gratin de chou-fleur  béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>Coquillettes Bio semi-complète </p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Purée pomme abricot </p>

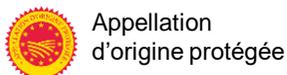


Bleu blanc cœur



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème	Taboulé 	Melon 	Flan de tomate chèvre et origan	Salade verte  et croûtons vinaigrette
Riz  sauce chili et égrène végétal 	Sauté de bœuf  jus tomate	Parmentier de colin d'Alaska (Purée de pommes de terre  )	Nuggets de poulet	Jambon blanc issu S/P: Jambon de dinde issu 
Fromage fondu croc lait	Haricots verts 	Cantal AOP 	Carottes  persillées	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)
Purée de pomme poire 	Petit fromage blanc aux fruits 	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature sucré 	Coulommiers 
	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Petit pot de glace



Bleu blanc cœur



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre  ravigote	Carottes râpées  vinaigrette	Salade verte  et maïs, vinaigrette	Gaspacho tomate et poivrons	Concombres  à la crème  et persil
Omelette 	Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé 	Rôti de dinde  sauce chasseur	Steak haché de bœuf <i>Au jus</i>	Poisson blanc meunière  sauce Ketchup
Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)		Haricots beurre	Frites	Riz  safrané
Tomme d'Auvergne 	Mimolette	Fromage blanc  et sucre	Yaourt aromatisé framboise 	Fromage frais rondelé 
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Tarte au citron 	Fruit de saison 	Smoothie framboise

C'EST LA FÊTE

Bientôt les vacances



Label rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine protégée

