

















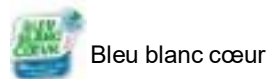





















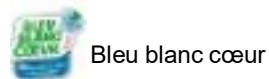
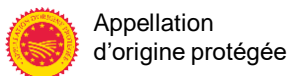
Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>ERABLES</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Ravioli gratin </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p> <p>BOUTON</p> <p>Pique-Nique</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich jambon de dinde mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Babybel</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>BOUTON</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Riz  sauce courgette, tomate, oignon </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p> <p>ERABLES</p> <p>PIQUE-NIQUE (fourni par les parents)</p>	<p>Salade verte  et oignons frits</p> <p>Boulettes au bœuf sauce échalote</p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Fromage frais rondelé nature </p> <p>Compote pomme abricot allégé en sucre</p>	<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Filet de hoki  sauce façon marseillaise (<i>soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail</i>)</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de farfalles milanaise (<i>olive origan et poivron</i>)</p> <p>Emmental </p> <p>Fromage blanc caramel et muesli</p>



Menus de la Semaine du 08 au 12 juillet 2024





















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison Prune</p>	<p>Concombre  en cubes <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i></p> <p>Omelette </p> <p>Blé </p> <p>Camembert </p> <p>Compote pomme fraise allégé en sucre</p>	<p>Salade de lentilles  à l'échalote vinaigrette</p> <p>Poulet rôti et ketchup dosette</p> <p>Frites</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison  Pêche</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de porc  sauce tomate S/P: rôti de dinde  sauce tomate</p> <p>Courgettes béchamel</p> <p>Yaourt brassé nature  Et sucre</p> <p>Cake pois chiche et cacao</p>	<p>MATERNELLE</p> <p>Gaspacho de tomates </p> <p>Penne  aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et emmental </p> <p>dés Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison Raisin</p> <p>ELEMENTAIRE</p> <p>Tomate cerise Sandwich rosette, beurre Chips Babybel Yaourt à boire</p>

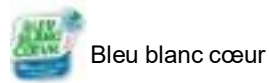
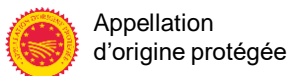


Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2024





















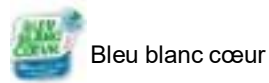
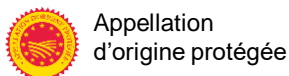
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MIDI ELEMENTAIRE
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Carottes  </p> <p>Yaourt aromatisé  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Melon  </p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>	<p style="text-align: center;">MATERNELLE</p> <p>Radis, beurre  </p> <p>Pennes bio semi complète, sauce thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Brie  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pastèque  </p> <p style="text-align: center;">ELEMENTAIRE</p> <p>Melon</p> <p>Sandwich thon-tomate-salade mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Riz semi complet,  korma végétarien  </p> <p>brunoise provençale et petit pois</p> <p>Edam  </p> <p>Tarte aux pommes  </p>	<p>Crêpe à l' emmental  </p> <p>Rôti de dinde issu au jus</p> <p>Ratatouille  </p> <p>Fromage frais rondelé  </p> <p>Fruit de saison Prunes</p> <p style="text-align: center;">SOIR</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Chipolatas et Merguez</p> <p>Ketchup, mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Petit pot vanille chocolat</p> <p>Maternelle Pique-nique</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich rosette, beurre</p> <p>Chips / Babybel</p> <p>Yaourt à boire</p>



Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2024



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Semoule  sauce  tajine marocain pois chiche et raisins</p> <p>SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Crème dessert saveur chocolat </p>	<p>Salade mexicaine (<i>haricot rouge, tomate, maïs, poivron</i>)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts  à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Nectarine</p>	<p>ELEMENTAIRE</p> <p>Salade verte  Vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce au romarin</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Coulommiers  Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p> <p>MATERNELLE</p> <p>Melon</p> <p>Sandwich thon-tomate- salade-mayo Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p>Oeufs durs  mayonnaise</p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Prunes</p>	<p>MATERNELLE</p> <p>Melon  </p> <p>Dés de colin d'Alaska  citron</p> <p>Coquillette  Brie </p> <p>Smoothie framboise</p> <p>ELEMENTAIRE</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich rosette, beurre</p> <p>Chips</p> <p>Babybel</p> <p>Yaourt à boire</p>

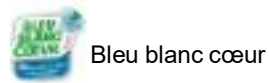
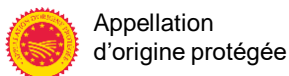


Menus de la Semaine du 29 juillet au 02 août 2024
















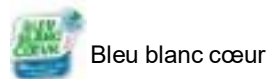
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Riz  curry de pois chiche épinard et graine de courge BIO </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pêche </p>	<p>ELEMENTAIRE</p> <p>Tomates  au basilic vinaigrette</p> <p>Cordon bleu et ketchup</p> <p>Carottes  au curry</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau basque </p> <p>MATERNELLE</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich rosette, beurre</p> <p>Chips</p> <p>Babybel</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>MATERNELLE</p> <p>Pastèque </p> <p>Pizza poivrons emmental</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>ELEMENTAIRE</p> <p>Melon</p> <p>Sandwich thon-tomate-salade-mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p>Concombres  à la crème et persil</p> <p>Emincé de saumon, sauce oseille</p> <p>Boulgour </p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>S/v: Tartinable de haricots blancs</p> <p>Burger</p> <p>Pommes de terre quartier (wedges)</p> <p>Yaourt brassé nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pastèque </p>



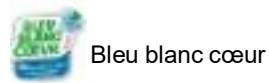
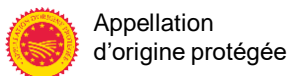
Menus de la Semaine du 05 au 09 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Brocolis aux amandes vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané  et riz soufflé</p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison  Melon</p>	<p>Concombre  Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Filet poulet sauce ciboulette</p> <p>Pomme de terre quartier(wedges)</p> <p>Camembert </p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade de lentilles  à l'échalote vinaigrette</p> <p>Tortillas (œufs, pomme de terre, oignon)</p> <p>Ratatouille </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison Nectarine</p>	<p>Pastèque </p> <p>Paupiette de saumon sauce normande</p> <p>Courgettes béchamel</p> <p>Fromage blanc caramel et Muesli</p>	<p>Gaspacho de tomates</p> <p>Pizza mozzarella emmental</p> <p>Salade verte  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Ile flottante</p>
















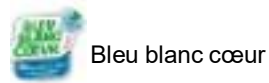
Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Omelette  dosette ketchup</p> <p>Pomme de terre quartier (wedges)</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison  Pêche</p>	<p>Pique-Nique</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich rosette, beurre</p> <p>Chips</p> <p>Babybel</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>MIDI </p> <p>Œuf dur</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Jambon blanc </p> <p>S/P jambon dinde</p> <p>Chips</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison Prunes</p> <p>SOIR</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Chipolatas et Merguez</p> <p>Ketchup, Mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Petit pot vanille chocolat</p>		<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chipolatas à griller</p> <p>Salade pomme de terre (tomate,)</p> <p>Edam </p> <p>Cake pois chiche cacao</p>


















Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Penne  sauce tomate et légumes (ratatouille, courgette, épinard)</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Mousse chocolat noir</p>	<p>Salade mexicaine (<i>haricot rouge, tomate, maïs, poivron</i>)</p> <p>Sauté de Poulet aux oignons</p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Abricot</p>	<p>Pique-Nique</p> <p>Tomate cerise</p> <p>Sandwich rosette, beurre</p> <p>Chips</p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>	<p><i>Macédoine</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison Nectarine</p>	<p>Melon </p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Haricot vert  à l'ail</p> <p>Fromage frais fouetté </p> <p>Tarte au chocolat </p>



Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Lasagnes aux légumes </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pastèque </p>	<p>Tomates  au basilic vinaigrette</p> <p>Cordon bleu et ketchup dosette</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Salade de pomme de terre et tomate </p> <p>Pizza pivoirs chèvre</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc Ardéchois (crème de marron) </p>	<p>Concombres  tzatziki</p> <p>Quenelle sauce basquaise</p> <p>Riz </p> <p>Mimolette</p> <p>Cake noix coco pépites de chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons S/v: Tartinable de haricots blancs</p> <p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt brassé nature </p> <p>Coulis fruits rouges</p>



Label rouge



Appellation
d'origine protégée



Décongelé



Charolais



Bleu blanc cœur



Tout commence au quotidien