






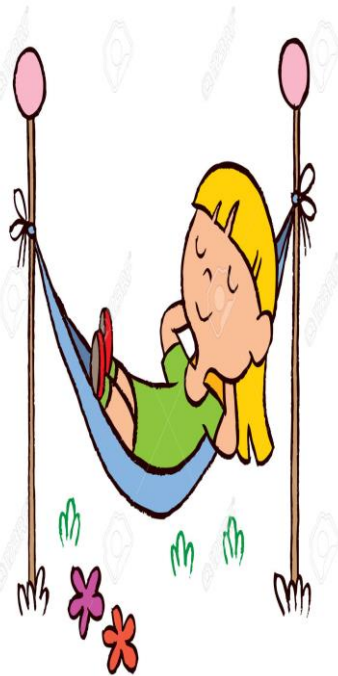




SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> 			

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur				Tomates
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise	Grignotines de porc*	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes	Spaghetti	Légumes façon wok	Chou-fleur	Purée
Buchette	Chaurce	Petit suisse sucré	Gouda	Liégeois vanille
Tarte aux pommes	Palet Breton	Ananas	Fruit de saison	
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette	S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

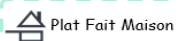
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque		Tomates vinaigrette	
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits		Pont l'évêque	Faisselle	Chanteneige
Galette pur beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (pc)	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Gratin d'épinards
Compote pommes	Petits pois carottes	Morbier	Buchette	Cheddar
	Vache qui rit	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	Mousse au chocolat	Gâteau basque
	Crème dessert caramel		S/V : Couscous poisson (pc)	
	S/V : Boulettes de sarrasin			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dindonneau sauce tomate	Rissolette de veau	Pastèque 	Carottes râpées 	Feuilleté hot dog*
Coquillettes	Julienne de légumes 	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Vache qui rit 	Camembert	Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Emmental 	Yaourt au sucre de canne	Carré frais 
S/V : Pané fromager	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		Fruit de saison
				S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande











- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc


- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 		 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 		Tomme blanche	Yaourt à boire	
Gaufre liégeoise	Vache Picon	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
	Croc'lait	Faiselle 		Fromage blanc sucré 
Yaourt à la vanille 	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
				
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande













- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Pastèque	Tomate vinaigrette 	Melon 
Omelette	Haché de bœuf à la tomate 	Beignets de calamars et sauce tartare 	Sauté de poulet sauce suprême 	Rôti de dinde froid Salade surprise
Epinards à la crème 	Coquillettes	Printanière de légumes	Riz safrané	Emmental 
Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Livarot 	Fruit de saison	Beignet au chocolat
	Fruit de saison	Far breton aux pommes 		
	S/V : Poisson pané		S/V : Marmite de poisson	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce suprême : sauce blanche
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
 S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire