

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Vége

Salade iceberg et maïs	Taboulé au boulgour <i>(poivron, tomate, jus de citron)</i>		Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>
Chipolatas <i>* Saucisse de volaille</i>	Sauté de bœuf au jus	FERIE	Cappelletti sauce tomate	Aiguillettes de colin pané et citron
Lentilles BIO	Chou fleur béchamel			Ratatouille BIO et blé BIO
Cantal	Fromage frais nature sucré		Coulommiers	Yaourt aromatisé
Flan à la vanille	Fruits de saison		Fruits de saison	Paris Brest



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

<p>Tomates BIO </p>	<p> Salade de blé BIO à la parisienne <i>(tomate, maïs, ciboulette)</i> </p>			
<p> Steak de colin sauce carottes spéculoos </p>	<p>Omelette </p>			
<p>Courgettes Riz camarguais </p>	<p> Brocolis BIO béchamel </p>			
<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Saint Nectaire </p>			
<p> Purée de pommes</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>			



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Betteraves BIO en salade

Taboulé

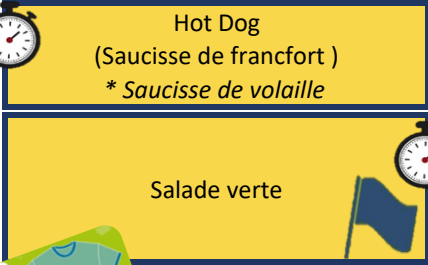


Salade verte et croutons



Croq veggie au fromage

Rôti de bœuf froid et ketchup

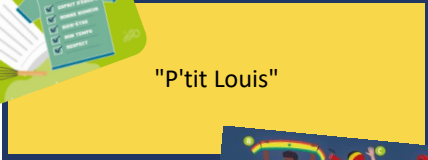


Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)



Haricots beurre saveur soleil

Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)



Pommes rissolées



Fromage frais aux fruits

Cantal



Brie BIO

Production locale
 Viande racée

Produits BIO
 Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée
 Pêche responsable

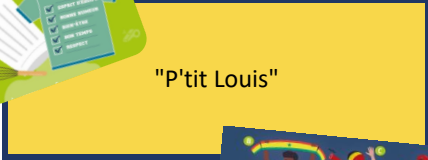
Indication Géographique Protégée
 Appellation d'origine contrôlée

Viande d'origine Française
 Réalisé à la cuisine centrale



Fruits de saison BIO

Fruits de saison BIO



"P'tit Louis"

Brie BIO

Compte de pommes banane BIO



Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves BIO	Pâté de campagne et cornichons <i>* Roulade de volaille et cornichons</i>	Concombre BIO	LE JOUR DU Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>
	Cordon bleu de volaille	Pavé de merlu sauce citron	Rôti de bœuf et ketchup	Semoule façon couscous BIO <i>(Légumes couscous, tomates, pois chiche, abricots secs)</i>
	Petits pois	Jeunes carottes	Pommes noisettes	
	Petit moulé nature	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits	Cantal
	Flan au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruits de saison BIO	Cake au yaourt



Production locale



Produits BIO



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française

Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Réalisé à la cuisine centrale



Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de blé à la catalane <i>(poivrons, tomates)</i>	Salade iceberg, radis et maïs	Salade de pommes de terre et échalottes	Melon jaune BIO	Carottes râpées
Sauté de poulet sauce marenco <i>(Tomate, oignons, champignons)</i>	Nuggets de blé	Rôti de boeuf froid et ketchup	Penne au jambon sauce fromagère * Penne au jambon de dinde sauce fromagère	Colin poêlée et citron
Carottes vichy BIO	Riz à la tomate	Mélange de légumes et haricots plats <i>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)</i>		Purée de patates douces
Brie	Fraidou	Yaourt nature BIO sucré	Gouda BIO	Fromage frais aux fruits bio
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO	Banane	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes



Production locale



Produits BIO



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française

Réalisé à la cuisine centrale



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croutons	Salade de tortis au pesto <i>(basilic)</i>	Pastèque BIO	Œufs durs BIO mayonnaise	Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>
Rôti de bœuf froid et ketchup	Accras de poisson et citron	Sauté de dinde sauce haricots rouges <i>(miel, sauce soja, paprika, tomate)</i>	Chili con carne BIO <i>(oignons, concentré de tomates, haricots rouges, maïs, épices)</i>	Pané de blé
Pommes noisettes	Courgettes rondelles et blé BIO	Ecrasée de pommes de terre		Piperade et blé BIO
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Tomme BIO	Fromage frais nature sucré
Purée de pommes	Banane	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Tarte aux poires

LE JOUR DU Végé



Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française
Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et cheddar	Saucisson à l'ail et cornichons <i>* Roulade de volaille et cornichons</i>	Carottes râpées BIO Vinaigrette persil	Taboulé
Boulgour façon couscous BIO <i>(légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)</i>	Sauté de bœuf au jus	Steak haché de veau sauce pain d'épices	Pâtes carbonara <i>* Pâtes carbonara sans porc</i>	Limande meunière
Edam	Pommes rissolées	Riz camarguais	Fromage frais aux fruits bio	Petits pois saveur jardin <i>(tomate, ciboulette, échalote)</i>
Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fruits de saison	Cake aux pépites de chocolat	Comté
Fruits de saison	Compote de pommes BIO	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO



Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Appelation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

 Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(tomate, maïs, ciboulette)</i>	 Concombres et maïs BIO vinaigrette	 Salade verte et croutons	Macédoine mayonnaise	 Melon jaune
Rôti de porc et ketchup *Rôti de dinde et ketchup	 Pavé de merlu sauce bourgogne <i>(Carottes, champignons)</i>	Sauté de bœuf sauce curry	 Coquillettes à la tomate et fromage râpé	 Omelette
Haricots beurre à l'ail	Riz camarguais Brunoise de légumes saveur soleil <i>(basilic, oignons, ail)</i>	Frites		 Carottes BIO à la ciboulette
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert	Cantal	Fromage frais nature sucré	Fraidou
Fruits de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme abricot	Fruits de saison BIO	 Cake au citron



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Vége

Tomates BIO vinaigrette	Salade iceberg et croûtons	Pizza au fromage	Carottes râpées BIO	Taboulé
Colin mariné ail et fines herbes	Croq veggie au fromage	Escalope de dinde sauce aux olives	Jambon de Paris LR * Jambon de poulet	Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO	Coquillettes BIO	Petits pois carottes BIO	Haricots verts à l'ail	Purée de brocolis
Gouda	Fromage fondu Président	Mimolette	Yaourt nature BIO sucré	Fromage frais aux fruits
Flan au chocolat	Glaces	Fruits de saison	Paris Brest	Fruits de saison BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres BIO vinaigrette	LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF Salade iceberg et oignons frits et dès d'emmental	LE JOUR DU Houmous aux pois chiches <i>(épices garam masala, carotte, poivrons)</i>	Stock secours	Pastèque
Pavé de merlu sauce bouillabaisse <i>(Soupe de poisson, tomates, concassées, épices paella)</i>	Cheeseburger	Bouchées de blé		Raviolis et râpé
Courgette béchamel	Fromage frais aux fruits	Gratin crécy <i>(carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)</i>	Salade verte	Julienne de légumes
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé à la banane	Compote	Fraidou
Eclair chocolat	Mr Freeze	Fruits de saison	Biscuit	Compote de pomme



Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



Réalisé à la cuisine centrale