



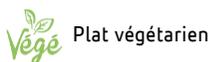
Semaine du 2 mai au 6 mai 2022



LE JOUR DU **Végé**

Validé en commission du 31 mars 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|---|
| VACANCES SCOLAIRES | | | | |
| Laitue Iceberg et maïs Salade de mâche <i>vinaigrette traditionnelle</i> | Œufs durs mayonnaise | Radis / Beurre Pomelos et sucre | Concombre <i>vinaigrette tradi ciboulette</i> Tomate <i>vinaigrette tradi ciboulette</i> | Bâton de surimi et mayonnaise |
| Hachis Parmentier cuisiné Brandade de poisson cuisinée | Galette à l'italienne (blé, pois, tomate, mozzarella) | Sauté de dinde sauce grand-mère Colin thym citron | Gigot d'agneau au jus Boulette azukis | Hoki sauce provençale |
| Yaourt aromatisé local Yaourt sucré local | Tortis et sauce tomate | Jeunes carottes ciboulette Boulgour bio | Poêlée de légumes bio saveur jardin Pommes vapeurs | Riz créole bio Brunoise de légumes |
| Yaourt aromatisé local Yaourt sucré local | Camembert bio Carré de l'est bio | Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature | Fromage blanc sauce fraise Fromage blanc sauce mangue | Gouda bio Edam bio |
| Purée de pomme bio Purée de pomme banane bio | Orange bio Ananas bio | Semoule au lait Riz à la crème | Cake nature Bio | Fraise (selon dispo) |
| Baguette et confiture de fraise Verre de lait Pomme | Fourrandise aux pépites de chocolat Fromage frais sucré Jus de pomme | Pain au chocolat Banane Verre de lait | Petit beurre Yaourt nature sucré Compote de pomme bio | Gélifié vanille Petit louis coco Jus d'orange |





Semaine du 9 au 13 mai 2022

Validé en commission du 31 mars 2022

LE JOUR DU Végé



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| Pain à la farine complète | | | | |
| Taboulé à la semoule bio Betterave bio <i>vinaigrette terroir</i> | Tomate Concombre cube <i>vinaigrette persil</i> | Saucisson l'ail Œufs durs mayonnaise | Roulé au fromage | Carottes râpées assaisonnées Céleri rémoulade |
| Omelette nature bio | Steak haché de saumon | Rôti de veau aux champignons *Boulette de soja basilic | Emincé végétal et riz pilaf à l'espagnol | Filet de colin meunière (frais) et citron |
| Epinards à la béchamel BIO et pommes de terre BIO | Penne Ratatouille | Haricots verts extra-fins saveur du jardin Blé bio | Gratin du sud (tomate, courgette, béchamel, épice, emmental) | |
| Pont l'évêque AOC St Nectaire AOP | Yaourt nature bio et sucre Yaourt vanille bio | Emmental bio Tomme bio | Fromage frais sucré Fromage frais fruité | Pavé 1/2 sel Fraidou |
| Orange Bio Pomme bicolore Bio | Abricot au sirop Cocktail de fruits au sirop | Cake à l'ananas | Melon Pastèque | Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir |
| Baguette et confiture de prune Fromage frais sucré Jus d'orange | Compote pom/banane Madeleine longue Verre de lait | Barre bretonne Pomme Yaourt nature aromatisé | Gaufrette cacao Banane Verre de lait et sirop de fraise | Crêpe fourrée au chocolat Yaourt nature sucré BIO Jus de pomme |





Semaine du 16 au 20 mai 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|--|
| | LE JOUR DU Végé | | | |
| <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts <i>vinaigrette échalote</i></p> | <p>Duo de carottes assaisonnés</p> <p>Radis râpés <i>vinaigrette traditionnelle</i></p> | <p> Œufs durs mayonnaise</p> <p>Roulé de surimi mayonnaise</p> | <p>Salade grecque (tomate, concombre, dès de brebis, olives, basilic)</p> <p>Carrousel de crudités (conc/céleri/carotte) <i>vinaigrette miel colombo</i></p> | <p>Salade verte Bio et maïs Bio</p> <p>Laitue iceberg et croûtons <i>vinaigrette ciboulette</i></p> |
| <p> Pavé de merlu sauce cubaine</p> | <p> Tortellini pomodoro tomate</p> | <p>Rôti de porc sauce marengo</p> <p>*Pané de blé fromage épinards </p> | <p> Chickens wings et ketchup</p> <p> Nuggets de blé et mayonnaise</p> | <p>Steak haché de cabillaud à la provençale</p> |
| <p>Riz pilaf Bio </p> <p>Courgettes Bio aux herbes</p> | <p></p> | <p>Beignet de chou-fleur</p> | <p>Frites au four</p> | <p>Ratatouille Bio </p> <p>Blé Bio </p> |
| <p>Cotentin</p> <p>Fromage frais au sel de guérande</p> | <p>Edam bio </p> <p>Gouda bio </p> | <p>Yaourt brassé à la banane bio  </p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> | <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc et cassonade</p> | <p>Camembert bio </p> <p>Carré de l'est bio </p> |
| <p>Pomme </p> <p>Kiwi</p> | <p>Ile flottante</p> | <p>Banane bio </p> <p>Orange bio </p> | <p>Beignet au chocolat</p> | <p>Flan chocolat</p> <p>Flan nappé au caramel</p> |
| <p>Croissant</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de pomme</p> | <p>Yaourt aromatisé Royal de coco</p> <p>Jus de raisins</p> | <p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Yaourt nature sucré</p> | <p>Madeleine Longue locale </p> <p>Banane</p> <p>Verre de lait</p> | <p>Baguette / Barre de chocolat</p> <p>Verre de lait</p> <p>Orange BIO </p> |





LE JOUR DU **Vége**

Semaine du 23 au 27 mai 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|-------|----------|
| <i>Pain à la farine complète</i> | | | | |
| Carotte râpées assaisonnées  | Roulade de volaille et cornichons Œufs durs mayonnaise  | Salade de soja, tomate et maïs Cœur de laitue <i>vinaigrette traditionnelle</i> | | |
|  Coudes et lentilles maïs  | Sauté de veau sauce printanière  Hoki pané et citron | Escalope de poulet sauce normande  Escalope de blé panée  | | |
| | Purée de pommes de terre Bio  Mélange de légumes et haricots plats | Printanière de légumes Semoule BIO  | | |
| Fromage fondu président Croc'lait | Saint nectaire AOC  Fourme d'Ambert AOC | Yaourt nature bio et sucre  Yaourt vanille bio  | | |
| Crème dessert chocolat Crème dessert vanille | Banane bio  Orange bio  |  Purée Pom / Poire Bio Purée Pom / Banane Bio  | | |
| Brioche aux pépites de chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pommes | Pailloline Yaourt nature sucré BIO  Jus d'ananas | Compote de pomme BIO  Margarine et confiture abricot  Lait nature | | |





Semaine du 30 mai au 3 juin 2022



Validé en commission du 31 mars 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| | Menu KIDS | | LE JOUR DU Végé | |
| Crêpe au fromage |  Tomate et Maïs <i>vinaigrette traditionnelle</i> |  Betterave et féta <i>vinaigrette terroir</i> Macédoine mayonnaise |  Mélange de crudités bio (carotte, céleri, chou bl) assaisonnées Salade Fraîcheur (carotte, radis, tomate, cbl) <i>vinaigrette ciboulette</i> | Rillette à la sardine |
|  Sauté de bœuf diabolotin (tomate / estragon / vinaigre balsamique / ail) MSC *Colin poêlé | Lasagne bolognaise *Lasagne au saumon |  Omelette nature bio et dosette de ketchup  |  Galette italienne |  Steak de colin sauce basquaise |
| Aloo gobi (chou-fleur, Pomme de terre, curry) | | Pommes sautées Courgettes Al Pesto |  Epinards bio à la crème Pomme cube vapeur | Julienne de légumes et riz Bio  |
| Coulommiers Pointe de brie | Petit moulé nature | Yaourt brassé framboise où abricot bio  | Tomme noire Mimolette | Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits |
|  Orange bio  Ananas bio | Liégeois chocolat | Melon jaune BIO  Pastèque BIO  |  Cake à la brisure de Daim |  Purée Pom / Abricots Bio  Purée de pomme bio |
| Céréales et lait Compote pomme pêche | Baguette et Fraidou Jus d'orange Pomme | Brioche Compote pomme ananas Yaourt nature sucré | Pain au chocolat Verre de lait Banane | Baguette et confiture de prunes Fromage blanc et sucre Orange |





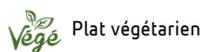
Semaine du 6 au 10 juin 2022

LE JOUR DU **Vége**

Validé en commission du 31 mars 2022



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|---|---|---|
| | | <i>Pain à la farine complète</i> | <i>Repas froid</i> | |
| | Betteraves et Maïs sauce salade | Cœur de laitue Cœur de frisée <i>vinaigrette traditionnelle</i> | Melon jaune Pastèque | Tomate Concombre rondelle <i>vinaigrette échalote</i> |
| | Boulette de soja tomate basilic <i>Vége</i> | Emincé de bœuf aux oignons <i>Pané gourmand mozzarella</i> <i>Vége</i> | Jambon de poulet <i>*Stick végétarien Fraîcheur</i> <i>Vége</i> | Filet de hoki pané et citron |
| | Riz camarguais IGP et sauce tomate | Haricots plats persillés Coquille | Salade parmentière cuisinée (PDT, œuf dur, tomate, maïs, poivron, olive) | Purée de carottes et patates douces |
| | Yaourt aromatisé local Yaourt sucré local | Yaourt vanille bio Yaourt sucré bio | Pont l'Evêque AOC Munster AOC | Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise |
| | Purée Pom/Fraise Bio Purée pom/Banane bio | Gaufre pâtissière Gaufre Fantasia | <i>Glace</i> | Fruit de saison BIO |
| | Fourrandise pépites de chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme | Barre bretonne Fromage frais sucré Sirop de cassis | Baguette et confiture de fraise Banane Verre de lait | Sablé Retz Compote de pomme Jus d'ananas |





Semaine du 13 au 17 juin 2022

Validé en commission du 31 mars 2022

LE JOUR DU Végé



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|---|--|---|
| Semaine des légumes et fruits frais | | | | |
|  <p>Carottes râpées Bio assaisonnées Céleri rémoulade</p> | <p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Radis crème ciboulette</p> | <p>Salade de mâche</p> <p>Laitue iceberg vinaigrette traditionnelle</p> | <p>Tomate</p> <p>Concombre vinaigrette ciboulette</p> |  <p>Salade de blé bio orientale</p> <p>Salade de lentilles bio</p> |
| <p>Cordon bleu</p> <p>*Croq veggi tomate</p> |  <p>Paëlla au poulet au riz bio</p> | <p>Roti de veau sauce échalote</p> <p>*Boulette de soja tomate basilic</p> | <p>Tortellini tricolore spinaci sauce tomate</p> | <p>Colin provençale</p> |
| <p>Gratin Crécy Bio (carotte, PDT, emmental)</p> | <p>*Paëlla au poisson au riz bio</p> | <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Boulgour bio</p> | | <p>Haricots verts extra fin saveur soleil</p> <p>Pommes vapeurs persillées</p> |
| <p>Yaourt entier Bio à la vanille</p> <p>Yaourt nature sucré</p> | <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Camembert</p> | <p>Fromage blanc sauce fraise</p> <p>Fromage blanc et sucre semoule</p> | <p>Emmental bio</p> <p>Gouda bio</p> | <p>Pavé demi sel</p> <p>Fraidou</p> |
| <p>Gaufrette chocolat</p> <p>Gaufrette vanille</p> | <p>Ananas bio et chantilly</p> | <p>Brochette de fruits frais</p> | <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Abricot</p> <p>Prune (selon dispo)</p> |
| <p>Baguette Fromage fondu Président Prune Jus d'orange</p> | <p>Croissant Compote de pomme Verre de lait</p> | <p>Fourrandise citron Yaourt aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Barre de céréales cranberry fraise Gélifié vanille Banane</p> | <p>Baguette et confiture d'abricot Fromage frais sucré Sirop de fraise</p> |



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





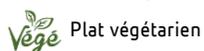
Semaine du 20 au 24 juin 2022

LE JOUR DU **Vége**

Validé en commission du 31 mars 2022



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|---|
| | | | LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF | Pain à la farine complète |
| Salade colorée <small>(laitue iceberg, radis rondelles et maïs)</small> Tomate/ Maïs <small>vinaigrette téroir</small> | Concombre <small>vinaigrette ciboulette</small> Chou blanc LOCAL | Mortadelle et cornichons Oeufs dur mayonnaise | Pastèque Melon jaune | Pizza au fromage |
| Sauté de veau à la milanaise <small>Vége</small> *Boulette de soja basilic | Stick végétal sauce fraicheur <small>Vége</small> | Emincé de poulet sauce forestière <small>*Boulettes azuki à l'échalote</small> | Cheeseburger et ketchup Fish burger et ketchup | Filet de limande meunière et citron <small>MSC</small> |
| Papillons Bio et emmental râpé Aubergines sauce provençale | Ratatouille Bio et blé Bio | Purée d'épinards | Pommes rissolées | Riz pilaf bio Brocolis bio <small>enrobante ail et persil</small> |
| Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits | Yaourt sucré local Yaourt aromatisé local | Carré de l'est Brie | Tomme noire BIO Edam BIO | Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré |
| Orange bio Abricot bio (selon dispo) | Glace | Fraise (selon dispo) | Brownie et crème anglaise | Pêche jaune Nectarine jaune (selon dispo) |
| Mini roulé à la fraise Flan vanille Jus de pomme | Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré Jus d'orange | Brioche pépites de chocolat Banane Lait nature | Petit Louis coco Yaourt aromatisé Abricot | Madeleine longue locale Compote de pomme bio Verre de lait |



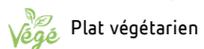


Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| | | Repas froid | LE JOUR DU Végé | |
| Betteraves BIO vinaigrette Salade de chou fleur BIO | Crêpe au fromage | Tomate vinaigrette traditionnelle | Carottes râpées locales et emmental assaisonnées Salade coleslaw locale | Melon jaune BIO Pastèque BIO |
| Steak de colin sauce lombarde | Sauté de dinde jumbalaya Boulette azukis | Jambon de poulet Œufs mayonnaise | Pizza aux fromages fraîches et salade verte chiffonnade <i>vinaigrette traditionnelle</i> | Raviolis de légumes et emmental râpé |
| Riz bio aux petits légumes bio | Courgettes et pommes de terre en quartier saveur du jardin | Taboulé au boulgour BIO | | |
| Saint Paulin Gouda | Yaourt nature sucré local Yaourt aromatisé local | Fraidou Cotentin | Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits | Camembert bio Emmental bio |
| Abricot (selon dispo) Pêche | Purée de pomme bio Purée pomme abricot bio | Ile flottante Semoule au lait | Cake seigle aux framboises | Nectarine jaune Prune (selon dispo) |
| Compote Pom / ananas Fourrandise citron Verre de lait | Baguette et cotentin Orange bio Sirop de grenadine | Petit pain au lait Banane Lait nature | Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Jus d'orange | Fromage frais aux fruits Madeleine longue locale Jus de raisins |





Semaine du 4 au 7 juillet 2022



Validé en commission du 31 mars 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|----------|
| | <i>Pain à la farine complète</i> | | | |
| Oeufs durs mayonnaise | Laitue iceberg et dés de mimolette Salade de mâche et dés de mimolette <i>vinaigrette traditionnelle</i> | Tomate Bio Concombre rondelle BIO <i>Vinaigrette tradi basilic</i> | Melon jaune BIO | |
| Hachis parmentier Brandade de Morue | Calamars à la romaine | Cordon bleu et dosette de ketchup Croq veggio tomate | Roulé au surimi et mayonnaise | |
| | Petits pois et carottes au jus | Pommes rissolées Haricots verts extra fins | Salade de piémontaise sans jambon | |
| Mimolette Tomme blanche | Yaourt brassé framboise Yaourt brassé abricot | Cotentin Petit moulé ail et fines herbes | Fromage frais sucré | |
| Glace | Amandine locale | Crème dessert au chocolat bio Crème dessert vanille bio | Barre bretonne | |
| Compote Pom / Abricot Palmier Verre de lait et sirop de fraise | Croissant Fromage frais sucré Jus d'orange | Goûter fourré au chocolat Pêche jaune Verre de lait | Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Banane | |

