































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	Camembert bio  Carré de l'est bio 	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





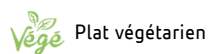
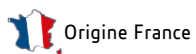
Semaine du 9 au 13 mai 2022

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

























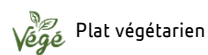


Semaine du 16 au 20 mai 2022

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</p> <p>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 </p> <p>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>





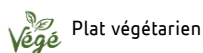
LE JOUR DU **Vége**

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		








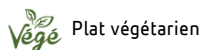


Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Eghien
LES BAINS

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>	Rillettes à la sardine
 Sauté de bœuf diabolique (tomate / estragon / vinaigre balsamique / ail) MSC *Colin poêlé	Lasagne bolognaise *Lasagne au saumon	 Omelette nature bio et dose 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





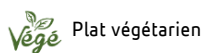
Semaine du 6 au 10 juin 2022

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





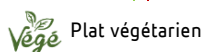
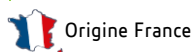
Semaine du 20 au 24 juin 2022

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



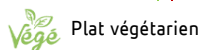


Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

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 vinaigrette traditionnelle	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	

