



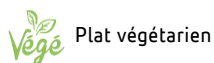
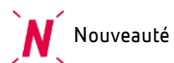
Semaine du 2 mai au 6 mai 2022



LE JOUR DU **Végé**

Validé en commission du 31 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
Laitue Iceberg et maïs <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Œufs durs mayonnaise	Radis / Beurre	Concombre <i>vinaigrette tradi ciboulette</i>	Bâton de surimi et mayonnaise
Hachis Parmentier cuisiné  Brandade de poisson cuisinée <b>MSC</b>	Galette à l'italienne (blé, pois, tomate, mozzarella)	Sauté de dinde sauce grand-mère  Colin thym citron <b>MSC</b>	Gigot d'agneau au jus  Boulette azukis	<b>MSC</b>  Hoki sauce provençale
Yaourt aromatisé local	Tortis et sauce tomate	Jeunes carottes ciboulette  Boulgour bio <b>BIO</b>	Poêlée de légumes bio saveur jardin <b>BIO</b>  Pommes vapeurs	Riz créole bio <b>BIO</b>  Brunoise de légumes
	<b>BIO</b> Camembert bio	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sauce fraise	<b>BIO</b> Gouda bio
Purée de pomme abricot bio <b>BIO</b>	<b>BIO</b> Orange bio	Semoule au lait	Cake nature Bio <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b>	Gélifié vanille Petit louis coco Jus d'orange
























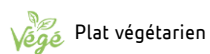
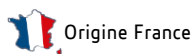
Semaine du 9 au 13 mai 2022



Validé en commission du 31 mars 2022

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Pain à la farine complète</i>				
Taboulé à la semoule bio 	Tomate <i>vinaigrette persil</i>	Saucisson l'ail Œufs durs mayonnaise 	Roulé au fromage	Carottes râpées assaisonnées 
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	Emmental bio 	Gratin du sud (tomate, courgette, béchamel, épice, emmental)
Pont l'évêque AOC 	Yaourt nature bio et sucre	Emmental bio 	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel
Orange Bio 	Abricot au sirop 	Cake à l'ananas 	Melon	Mousse au chocolat au lait
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 





















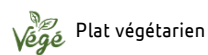


Semaine du 16 au 20 mai 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Macédoine mayonnaise	Duo de carottes assaisonnés <i>vinaigrette traditionnelle</i>	 Œufs durs mayonnaise	Salade grecque (tomate, concombre, dès de brebis, olives, basilic) <i>vinaigrette miel colombo</i>	 Salade verte Bio et maïs Bio <i>vinaigrette ciboulette</i>
 Pavé de merlu sauce cubaine	 Tortellini pomodoro tomate	Rôti de porc sauce marenco <i>*Pané de blé fromage épinards</i> 	 Chickens wings et ketchup  Nuggets de blé et mayonnaise	Steak haché de cabillaud à la provençale
Riz pilaf Bio  Courgettes Bio aux herbes		Beignet de chou-fleur	Frites au four	Ratatouille Bio  Blé Bio 
Cotentin	Edam bio 	Yaourt brassé à la banane bio 	Fromage blanc et sucre	Camembert bio 
 Pomme	Ile flottante	Banane bio 	Beignet au chocolat	Flan chocolat
Croissant Fromage frais sucré Jus de pomme	Yaourt aromatisé Royal de coco Jus de raisins	Brioche pépites de chocolat Compote de pomme Yaourt nature sucré	Madeleine Longue locale  Banane Verre de lait	Baguette / Barre de chocolat Verre de lait Orange BIO 






















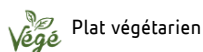
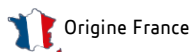
LE JOUR DU **Vége**

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 <i>vinaigrette traditionnelle</i>		
 <u>Coudes</u> 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	Banane bio 	 Purée Pom / Poire 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		



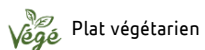


Semaine du 30 mai au 3 juin 2022



Validé en commission du 31 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu KIDS</b>		<b>LE JOUR DU Végé</b>	
Crêpe au fromage	 Tomate et Maïs <i>vinaigrette traditionnelle</i>	 Betterave et féta <i>vinaigrette terroir</i>	 ...éclange de crudités bio (carotte, céleri, chou bl) assaisonnées <i>vinaigrette ciboulette</i>	Rillette à la sardine
 Sauté de bœuf diabolotin (tomate / estragon / vinaigre balsamique / ail) <b>MSC</b> *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	Petit moulé nature	Yaourt brassé framboise où abricot bio 	Tomme noire	Fromage frais sucré
 Orange bio	Liégeois chocolat	Melon jaune BIO 	 Cake à la brisure de Daim	 Purée Pom / Abricots 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





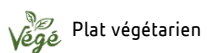
Semaine du 6 au 10 juin 2022



LE JOUR DU **Vége**

Validé en commission du 31 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pain à la farine complète	Repas froid	
	Betteraves et Maïs sauce salade	Cœur de laitue vinaigrette traditionnelle	Melon jaune	Tomate vinaigrette échalote
	Boulette de soja tomate basilic 	Emincé de bœuf aux oignons Pané gourmand mozzarella	Jambon de poulet  *Stick végétarien Fraîcheur	Filet de hoki pané et citron
	Riz camarguais <b>IGP</b> 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 vanille bio	Pont l'Evêque <b>AOC</b>	Fromage blanc et sucre
	Purée Pom/Fraise Bio	Gaufre pâtissière	Glace	Fruit de saison <b>BIO</b> 
	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

VENDREDI



## Semaine des légumes et fruits frais



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



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





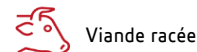
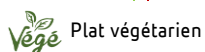
Semaine du 20 au 24 juin 2022

LE JOUR DU **Vége**

Validé en commission du 31 mars 2022



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





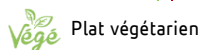


Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Repas froid</i>	<b>LE JOUR DU</b> <b>Vege</b>	
Betteraves BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette traditionnelle	Carottes râpées locales et emmental assaisonnées	Melon jaune 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	Yaourt nature sucré local	Fraidou	Fromage frais sucré	Camembert bio
Abricot (selon dispo)	Purée de pomme bio	Ile flottante	Cake seigle aux framboises	Nectarine jaune (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 <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Tomate 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 veggie tomate	Roulé au surimi et mayonnaise	
	Petits pois et carottes au jus	Pommes rissolées Haricots verts extra fins	Salade de piémontaise sans jambon	
Mimolette	Yaourt brassé framboise 	Cotentin	Fromage frais sucré	
Glace	Amandine locale 	Crème dessert au chocolat bio 	Barre bretonne	
Compote Pom / Abricot Palmer 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	



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

