



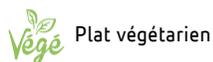
Semaine du 2 mai au 6 mai 2022



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 	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	Tortis et sauce tomate	Jeunes carottes ciboulette  Boulgour bio	Poêlée de légumes bio saveur jardin  Pommes vapeurs	Riz créole bio  Brunoise de légumes
	Camembert bio	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sauce fraise	Gouda bio
Purée de pomme abricot bio	Orange bio	Semoule au lait	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
<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>		
 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	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>	 ...éponge de crudités bio (carotte, céleri, chou bl) assaisonnées <i>vinaigrette ciboulette</i>	Rillettes à la sardine
 Sauté de bœuf diabolique (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





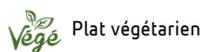
Semaine du 6 au 10 juin 2022



LE JOUR DU **Vége**

Validé en commission du 31 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Pain à la farine complète</i>	<i>Repas froid</i>	
	Betteraves et Maïs sauce salade	Cœur de laitue vinaigrette traditionnelle	Melon jaune	Tomate vinaigrette échalote
	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 <b>IGP</b> et sauce tomate	Haricots plats persillés Coquillette	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

VENREDI



## 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>



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





Semaine du 20 au 24 juin 2022

LE JOUR DU Végé

Validé en commission du 31 mars 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF	Pain à la farine complète
Salade colorée (laitue iceberg, radis rondelles et maïs) vinaigrette téroir	Concombre vinaigrette ciboulette	Mortadelle et cornichons Oeufs dur mayonnaise	Pastèque	Pizza au fromage
Sauté de veau à la milanaise *Boulette de soja basilic	Stick végétal sauce fraicheur	Emincé de poulet sauc forestière *Boulettes azuki à l'échalote	Cheeseburger et ketchup Fish burger et ketchup	Filet de limande meunière et citron
Papillons Bio et emmental râpé Aubergines sauce provençale	Ratatouille Bio et blé Bio	Purée d'épinards	Pommes rissolées	Riz pilaf bio Brocolis bio enrobante ail et persil
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt sucré local	Carré de l'est	Tomme noire BIO	Fromage frais aux fruits
Orange bio (selon dispo)	Glace	Fraise (selon dispo)	Brownie et crème anglaise	Pêche 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



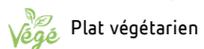


Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

Validé en commission du 31 mars 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<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 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	



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

