

BON APPÉTIT !



MENUS DU 5 JUIN au 7 JUILLET 2023



Semaine
Du 5 au 9 juin

Lundi

Melon
Hachis parmentier
Salade bio
Mousse au chocolat

Mardi

Tomate vinaigrette
Merguez
Frites
Glace

Mercredi

Pique-nique

Jeudi

Carottes râpées bio
Tajine légumes et semoule bio
Meringue italienne

Vendredi

Concombre vinaigrette
Gratin de pâtes au thon
Yaourt fermier bio

Semaine
Du 12 au 16 juin

Lundi

Pastèque
Pané de fromage
Trio de légumes
Gâteau breton

Mardi

MENU CRÉOLE
Salade surimi ananas
Rougail de saucisse
Riz créole
Flan vanille bio

Mercredi

Cervelas vinaigrette
Galette bio (jambon fromage)
Salade verte bio
Yaourt sucré

Jeudi

Betteraves et pommes bio
Tomate farcie (VBF)
Coquillettes
Crème au chocolat bio

Vendredi

Salade pommes de terre
Mimosas
Filet poisson meunière
Carottes persillées
Fromage et fruit

Semaine
Du 19 au 23 juin

Lundi

Duo de crudités
Jambon à l'os
sauce champignon
Haricots blancs mijotés
Donut's au chocolat

Mardi

Radis bio et beurre
Suprême de dinde
Poêlée campagnarde
Fromage blanc sucré

Mercredi

Salade verte bio
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison

Jeudi

Concombre vinaigrette
Légumes à la provençale
Et quinoa
Salade verte bio
Petit suisse

Vendredi

Rillettes de thon
Pailla à l'espagnol
Fruit de saison bio

Semaine
Du 26 au 30 juin

Lundi

Melon
Paupiette de dinde
Lentilles paysannes
Chocolat liégeois

Mardi

Macédoine de légumes
Cappelletti aux 3 fromages
Sauce tomate
Fruit de saison

Mercredi

Salade antiboise
(œuf tomate olive)
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

Jeudi

Salade de riz niçois
Confit de porc aux olives
Pomme vapeur
Glace

Vendredi

Pâté de campagne
Moussaka
Salade bio
Fruit de saison bio

Semaine
Du 3 au 7 juillet

Lundi

Haricots verts vinaigrette
Hachis parmentier (VBF)
Compote de pommes
Et gâteaux bio

Mardi

Tomate vinaigrette bio
Couscous au poulet
Semoule et légume
Yaourt à boire

Mercredi

Saucisson sec
Colin pané
Haricots verts
Crème aux œufs

Jeudi

Pomelos
Tacos mexicains
Flanby au caramel

Vendredi

Taboulé à l'oriental
Fish & chips
Courgettes persillées bio
Fruit de saison



PRODUITS
LOCAUX



FAIT
MAISON



MENU VÉGÉTARIEN : menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles.

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

