



MENUS FAVIERES



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeleine	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	Compote de pommes			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Tomates</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Gratin de courgettes
	Kiri	Cantal	Brownies	Yaourt aux fruits mixés
Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Crème dessert praline	
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards			
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS FAVIERES



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Salade brésilienne : coeurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Kiri	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Crème dessert caramel	S/P : Pizza au fromage S/V : Terrine de poisson	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges
Salade composée: salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Chou rouge aux pommes	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Mimolette	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites au chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison











- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fromage frais aromatisé 	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème	Salade du pêcheur	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto		Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Croc'lait	Faisselle	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS FAVIERES



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes </p> <p>S/V : Salade comtoise (sans viande)</p>	<p>Salade verte vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental
Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc