



MENUS DU 25 AVRIL AU 20 MAI



LUNDI 25 AVRIL 2022

Palmier en salade
 Lasagne maison : pâte, emmental râpé, passata, égrené de bœuf VOF **bio.** & salade verte
 Compote de pomme poire (bio)

MARDI 26 AVRIL 2022

Pain bio & tomates (HVE) vinaigrette
 Crépinette de lapin (VOF) sauce moutarde & écrasé de pommes de terre
 Yaourt sucre de canne (bio)

JEUDI 28 AVRIL 2022

Maïs au chèvre
 Boulgour aux légumes : boulgour, petit pois, courgettes, carottes, oignons **bio.**
 Kiwi (bio)

VENREDI 29 AVRIL 2022

Betteraves au persil **bio.**
 Paupiette de veau sauce champignons & quinoa **bio.**
 Yaourt brassé aux fruits (bio)

LUNDI 2 MAI 2022

Œufs mayonnaise
 Parmentier de légumes : purée, lait, ail, herbes de Provence, passata, carottes, épinard, oignons, navet **bio.**
 Cantal AOP & banane

MARDI 3 MAI 2022

Pain bio & cervelas (VOF) vinaigrette
 Aiguillettes de poulet (VOF Label rouge) à la crème & haricots verts **bio.**
 Petits suisses aux fruits

JEUDI 5 MAI 2022

Salade niçoise
 Steak haché (VOF) & salsifis à l'ail
 Crème onctueuse vanille **bio.**

VENREDI 6 MAI 2022

Salade de Montboissié rouge
 Dos de colin sauce citron & mélange 4 céréales **bio.**
 Compote pommes-fraises (bio)

LUNDI 9 MAI 2022

Taboulé
 Tajine de légumes au ras el hanout et aux œufs : carottes, poivrons, courgettes, tomates, oignons, œufs, ras el hanout) **bio.**
 Yaourt aromatisé noix de coco (bio)

MARDI 10 MAI 2022

Pain bio & radis au beurre
 Rougail saucisse : saucisse fumée Hénaff (VOF) & blé **bio.**
 Fraises

JEUDI 12 MAI 2022

Salade d'édam : jambon (VOF), édram, salade, tomates (HVE)
 Dés de saumon façon blanquette de la mer & riz pilaf
 Gâteau à l'ananas maison

VENREDI 13 MAI 2022

Céleri rémoulade
 Bœuf miroton (VOF et BBC) & julienne de légumes/pommes de terre
 Fromage blanc aux fruits

LUNDI 16 MAI 2022

Salade de parmesan : salade, tomate cerise, parmesan, concombre **bio.**
 Omelette du chef & coquillettes semi-complète **bio.**
 Pomme (bio)

MARDI 17 MAI 2022

Pain bio & tomates aux câpres
 Filet de dinde (label rouge) sauce **bio.** provençale & haricots blancs aux lardons
 Gouda & mousse au chocolat

JEUDI 19 MAI 2022

Salade de pommes de terre/sardine
 Sauté de porc (BBC et VOF) au caramel & carottes vichy **bio.**
 Crème onctueuse au caramel

VENREDI 20 MAI 2022

Betteraves au brie
 Paëlla aux légumes : champignons, poivrons, oignons, haricot vert, petit pois, riz, passata **bio.**
 Liégeois aux fruits

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



Bon Appétit





MENUS DU 23 MAI AU 17 JUIN



LUNDI 23 MAI 2022

Pain bio & salade de fromage de brebis

Riz cantonais & nems

Nectarine

MARDI 24 MAI 2022

Salade de mâche

Noix de veau pâtissière (VOF)
& purée de carottes **bio.**

Mimolette & banane

FERIE

PONT

LUNDI 30 MAI 2022

Macédoine au brie

Bœuf Stroganoff (VOF et BBC)
& spirales ½ complète **bio.**

Pastèque

MARDI 31 MAI 2022

Pain bio & salade de Saint-Nectaire (AOP)

Dahl de lentilles corail, exotique et
boulgour : lentilles corail, oignons, ananas,
banane, curry, curcuma, lait de coco **bio.**

Abricot

JEUDI 2 JUIN 2022

Tomates mozzarella

Crêpinette de porc (VOF) sauce thym
& printanière de légumes

Flan vanille

VENDREDI 3 JUIN 2022

Melon

Pain de thon & ratatouille et riz **bio.**

Liégeois au café

FERIE

MARDI 7 JUIN 2022

Pain bio & salade mexicaine

Curry de carottes aux amandes : raisins
secs, carottes, oignons, lentilles corail,
paprika, curry, amande, persil, jus de citron **bio.**

Riz au lait nappé de caramel

JEUDI 9 JUIN 2022

REPAS A THEME

A 30 km de chez moi

VENDREDI 10 JUIN 2022

Carottes râpées citronnées **bio.**

Spaghettis ½ complète & carbonara (VOF)

Cerises

LUNDI 13 JUIN 2022

Salade américaine : champignons, tomates,
oignons, concombres, mimolette, œufs **bio.**

Couscous de quinoa aux légumes : quinoa,
oignons, courgettes, carottes, pois chiche,
raisins secs, cumin, paprika, thym **bio.**

Yaourt aromatisé au citron (bio)

MARDI 14 JUIN 2022

Pain bio & salade d'édam

Purée pommes de terre/épinard **bio.**
& pilon de poulet (VOF)

Fraises

JEUDI 16 JUIN 2022

Salade au comté (AOP)

Sauté de porc (VOF et BBC) sauce colombo
& trio de légumes

Petit suisse sucré

VENDREDI 17 JUIN 2022

Melon bio

Pané de poisson blanc & lentilles corail **bio.**

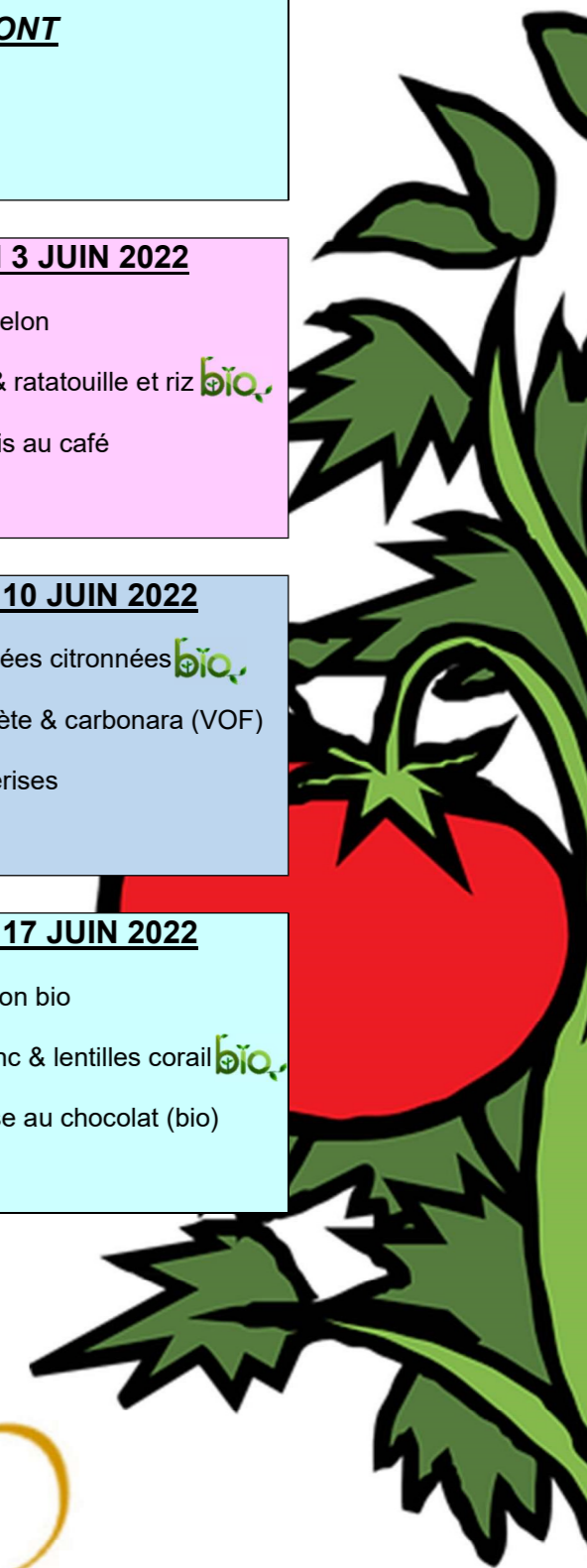
Crème onctueuse au chocolat (bio)

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur /

: Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique



Bon Appétit





MENUS DU 20 JUIN AU 8 JUILLET



LUNDI 20 JUIN 2022

Salade de radis : radis, tomates, concombre, ciboulette **bio.**

Boulettes de bœuf sauce Toscane (VOF) & semoule complète **bio.**

Fromage blanc aux fruits

MARDI 21 JUIN 2022

Pain bio & salade niçoise

Saucisse fumée Hénaff (VOF) & lentilles vertes **bio.**

Flan nappé caramel (bio)

JEUDI 23 JUIN 2022

Taboulé : semoule complète, tomates, poivrons, oignons, jus de citron, menthe, persil, olives **bio.**

Omelette à la tomate & poêlée au fromage fondu **bio.**

Far

VENDREDI 24 JUIN 2022

Salade d'été : melon, tomates, poivrons, salade, menthe **bio.**

Jambalaya : riz, oignons, poivrons, chorizo (VOF), aiguillettes de poulet (label rouge - VOF), riz d'or, thym, origan, passata **bio.**

Liégeois au chocolat **bio.**

LUNDI 27 JUIN 2022

Piémontaise

Tian courgettes, tomates égrené de bœuf (VOF) **bio.**

Comté (AOP) & salade de fruits

MARDI 28 JUIN 2022

Pain bio & poivrons en salade **bio.**

Pizza & salade verte **bio.**

Yaourt et sucre de canne (bio)

JEUDI 30 JUIN 2022

Pâté (VOF) cornichons **bio.**

Poisson sauce aux moules & boulgour **bio.**

Yaourt vanille (bio)

VENDREDI 1^{ER} JUILLET 2022

Toast au chèvre

Pois chiches au curry et à la crème de coco & mélange de légumes et céréales **bio.**

Pastèque

LUNDI 4 JUILLET 2022

Tomates mozzarella **bio.**

Cordon bleu (VOF) & haricots verts **bio.**

Compote de pommes (bio)

MARDI 5 JUILLET 2022

Pain bio & concombres aux herbes

Aiguillette de poulet à la crème (label rouge-VOF) & pommes de terre au four

Brie & abricot

JEUDI 7 JUILLET 2022

Melon

Cannellonis & salade verte **bio.**

Glace

VACANCES D'ETE

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique



C'est les Vacances !!!

