



# 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

Crêpinette 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)

## VENDREDI 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.**

## VENDREDI 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), édam, salade, tomates (HVE)

Dés de saumon façon blanquette de la mer & riz pilaf

Gâteau à l'ananas maison

## VENDREDI 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

## VENDREDI 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.**

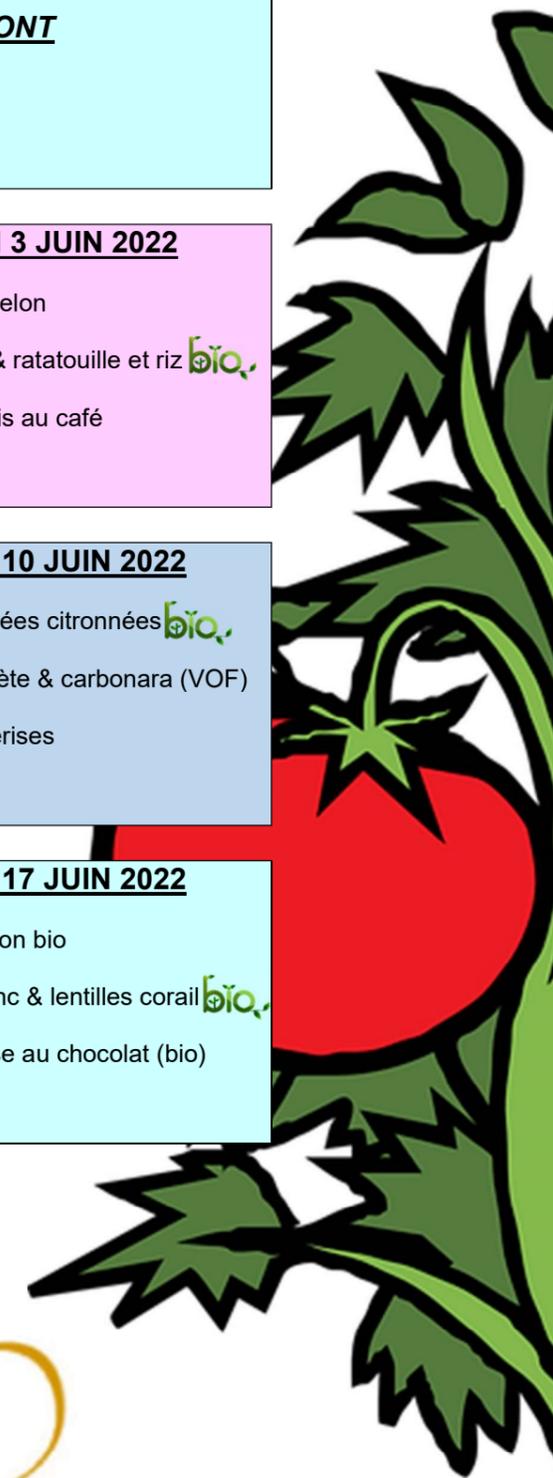
Crème onctueuse au chocolat (bio)

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<sup>ER</sup> 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 !!!

