

MENUS DU 6 AU 31 MAI 2024

LUNDI 6 MAI 2024

Salade de riz **bio.**
Filet de poulet à la crème (VOF) &
Haricots verts bio
Tomme blanche & Fruit de saison bio

MARDI 7 MAI 2024

Pain bio & Carottes aux olives **bio.**
Bœuf miroton (VOF) & Julienne de
légumes pommes de terre
Flan au caramel

JEUDI 9 MAI 2024

FERIE

VENDREDI 10 MAI 2024

PONT

LUNDI 13 MAI 2024

Œuf mayonnaise
Tajine de pois chiches et légumes
rôtis (pois chiches, courgettes, carottes,
navets, oignons, persil, miel, coriandre)
bio. & Semoule complète bio
Yaourt nature bio la ferme de Traon
Bihan avec coulis de fruits rouges

MARDI 14 MAI 2024

Pain bio & Taboulé **bio.**
Paupiette de veau sauce charcutière
(VOEU) & Poêlée campagnarde
Camembert bio & Fruit de saison bio

JEUDI 16 MAI 2024

Salade mimolette ciboulette **bio.**
Rôti de porc au caramel (VOF-
BBC)&Riz
Compote de pomme bio

VENDREDI 17 MAI 2024

Concombres aux herbes **bio.**
Poisson du jour sauce citron & Mélange
4 céréales bio
Fromage lait vache/chèvre
Mousse au chocolat

LUNDI 20 MAI 2024

FERIE

MARDI 21 MAI 2024

Pain bio & Betteraves au persil **bio.**
Rôti de dinde sauce piquante (VOF-
label rouge) **bio.** & Purée de carottes
Montboissié rouge & Fruit de saison bio

JEUDI 23 MAI 2024

Salade de coquillettes **bio.**
Nuggets de poisson & Trio de légumes
bio
Yaourt au sucre de canne bio

VENDREDI 24 MAI 2024

Macédoine de légumes au brie
Sauté de veau marengo (VOF) &
Semoule complète bio
Fruit de saison bio

LUNDI 27 MAI 2024

Céleri rémoulade
Chipolatas (VOF- CE2) & Purée de
pommes de terre **bio.**
Saint Nectaire AOP & Fruit de saison
bio

MARDI 28 MAI 2024

Pain bio & Salade de parmesan **bio.**
Pain de thon **bio.** & Riz/ratatouille
Liégeois au café

JEUDI 30 MAI 2024

Radis au beurre **bio.**
Omelette au curry **bio.** & Printanière
de légumes
Riz au lait

VENDREDI 31 MAI 2024

Friands au fromage
Sauté d'agneau au thym (VOF) **bio.**
& Haricots blancs
Fruit de saison bio

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

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 / CE : Certification Environnementale



MENUS DU 3 JUIN AU 21 JUIN 2024

LUNDI 3 JUIN 2024

Melon bio

Lasagnes aux légumes et pois cassés
(Pâtes à lasagne, carottes, oignons,
courgettes, ail, pois cassés, crème
fraîche, emmental râpé) bio.

Yaourt à l'abricot bio la ferme de Traon
Bihan

MARDI 4 JUIN 2024

Pain bio & Maïs en salade bio.

Couscous poulet (VOF)/merguez bio
(VOF) & Semoule complète bio

Yaourt sucré

JEUDI 6 JUIN

Betteraves aux raisons bio.

Poisson du jour sauce dieppoise bio.
& Macaronis aux légumes bio.

Edam & Fruit de saison bio

VENREDI 7 JUIN 2024

Salade d'œufs durs bio.

Tajine de bœuf aux fruits secs (VOF) bio.
& Blé bio

Coulommiers & Fruit de saison bio

LUNDI 10 JUIN 2024

Carottes râpées à l'emmental bio.

Cordon bleu (VO EU)
& Duo d'haricots bio.

Fruit de saison bio

MARDI 11 JUIN 2024

Pain bio & Tomates aux câpres bio.

Sauté de porc façon à la diable (VOF-
BBC) & Boulgour bio

Yaourt brassé aux fruits mixés

JEUDI 13 JUIN

Melon bio

Dhal de lentilles corail
(Lentilles corail, passata, oignons, ail,
curry, cumin, lait de coco, persil) bio.
& Riz

Brownie maison accompagné de crème
anglaise

VENREDI 14 JUIN 2024

Salade de fromage de brebis bio.

Boulettes de viande sauce basquaise
(VOF) & Tortis bio

Compote de pomme banane bio

LUNDI 17 JUIN 2024

Carottes et céleri rémoulade

Pilon de poulet (VOF) & Pommes de
terre au four

Entremets chocolat bio

MARDI 18 JUIN 2024

Pain bio & Concombres vinaigrette bio.

Tian courgettes, tomates, égrené de
bœuf (VOF) bio. & Mélange céréales
thaï rouge bio

Fromage blanc aux fruits

JEUDI 20 JUIN

Melon bio

Poisson du jour façon terre-mer
& Poêlée de légumes-pdt bio.

Tomme blanche & Fruit de saison bio

VENREDI 21 JUIN 2024

Salade fromagère bio.

Boulgour aux légumes œuf et parmesan
(boulgour, œufs, courgettes, tomates,
carottes, oignons, parmesan, herbes de
Provence, ail) bio.

Yaourt à la noix de coco bio la ferme de
Traon Bihan

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

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 / CE : Certification
Environnementale



MENUS DU 24 JUIN AU 5 JUILLET 2024

LUNDI 24 JUIN 2024

Haricots rouges à la mexicaine **bio.**
Croque-monsieur tomate mozzarella
& Salade verte bio
Semoule au lait à la vanille

MARDI 25 JUIN 2024

Pain bio & Melon bio
Rôti de veau (VOF) & Purée de courgettes **bio.**
Vache qui rit bio & Fruit de saison bio

JEUDI 27 JUIN 2024

Pâté de campagne CE2 cornichons
Sauté de dinde (VOF-Label rouge) au curcuma **bio.** & Carottes vichy-Quinoa **bio.**
Yaourt aromatisé

VENREDI 28 JUIN 2024 MENU DES SPORTIFS : ON SE PREPARE POUR LES J.O

Œuf mayonnaise
Tagliatelles ½ complète bio à la carbonara (VOF) **bio.**
Banane bio

LUNDI 1 JUILLET 2024

Piémontaise aux légumes **bio.**
Chili aux légumes
(Ail, carottes, passata, haricots rouges, cumin, oignons, persil) **bio.**
& Semoule complète bio
Flan au chocolat

MARDI 2 JUILLET 2024

Pain bio & Salade à l'emmental **bio.**
Curry de bœuf (VOF) & Petit pois carottes bio
Compote pomme-poire bio

JEUDI 4 JUILLET 2024

Poivrons en salade **bio.**
Rougail saucisse (VOF) & Blé bio
Gouda & Fruit de saison bio

VENREDI 5 JUILLET 2024

Melon bio
Cannellonis gratinés & Salade verte bio
Glace

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issus 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 / CE : Certification Environnementale

BUNNES

VAGANCES

