




Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc  sauce à l'estragon S/P: sauté de dinde  sauce à l'estragon</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Riz  sauce Dahl lentille corail aux amandes </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et oignons frits</p> <p>Boulettes au bœuf  sauce échalote</p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Filet de hoki  sauce façon marseillaise (<i>soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail</i>)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Salade de farfalles milanaise (<i>olive origan et poivron</i>)</p> <p>Fromage blanc caramel et muesli</p>



* Goûters servis uniquement pour les maternelles
Label rouge
















Menus de la Semaine du 08 au 12 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre en cubes  <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i> Et dés de mimolette</p>		<p>Carottes râpées  Et dés de gouda</p>	
<p>Colin d'Alaska pané  et riz soufflé et citron</p>	<p>Omelette </p>	<p>Poulet rôti </p>	<p>Rôti de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: rôti de dinde issu </p>	<p>Farfalles aux légumes  du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p>
<p>Riz </p>	<p>Blé  sauce tomate</p>	<p>Haricots verts persillés</p>	<p>Petits pois</p>	
<p>Camembert</p>	<p>Compote pomme fraise allégé en sucre</p>	<p>Cantal AOP </p>	<p>Cake pois chiche et cacao</p>	<p>Yaourt nature sucré </p>
<p>Fruit de saison </p>		<p>Fruit de saison </p>		<p>Fruit de saison</p>











Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Carottes au jus et pommes de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>	<p>Courgettes râpées <i>vinaigrette au curry</i></p> <p>Pennes bio semi  complète sauce thon et tomate façon bolognaise Et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres rondelles  vinaigrette Dés d'édam</p> <p>Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fruit de saison </p>


















Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins  SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts à l'ail et pommes frites</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  et dés de gouda</p> <p>Rôti de veau  sauce au romarin</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Torsades et emmental râpé</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>




















Menus de la Semaine du 29 juillet au 02 août 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  au basilic Et dés d'emmental</p>	<p>Pastèque  </p>	<p>Concombres  à la crème et persil Et dés de mimolette</p>	
<p>Riz  curry de pois chiche épinard et graine de courge  </p>	<p>Cordon bleu et ketchup</p>	<p>Pizza poivrons chèvre</p>	<p>Rôti de bœuf  au jus</p>	<p>Emincé de saumon sauce oseille</p>
<p>Pointe de brie</p>	<p>Carottes  assaisonnement au curry</p>	<p>Salade verte </p>	<p>Boulgour </p>	<p>Purée de pommes de terre </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Tarte aux abricots </p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Purée de pommes </p>	<p>Fromage blanc et sucre </p>
			<p>Purée de pommes </p>	<p>Fruit de saison </p>



Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2024 Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Carottes au jus et pommes de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Courgettes râpées <i>vinaigrette au curry</i></p> <p>Pennes bio semi  complète sauce thon et tomate façon bolognaise Et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres rondelles vinaigrette Dés d'emmental</p> <p>Riz , korma  végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fruit de saison </p>


















Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2024

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins  SECS (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts à l'ail et frites</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  et dés de gouda</p> <p>Rôti de veau  sauce au romarin</p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental </p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Torsades et emmental râpé</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>

