

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 6 au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts Brocolis aux amandes Vinaigrette à la moutarde	Taboulé Salade de pâtes à l'oriental (tomates, concombres, menthe et cumin)	FERIE	FERIE	FERIE
Plat protidique	Raviolis de bœuf gratinés à l'emmental	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son quartier citron			
Sa garniture		Courgettes persillées			
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP  Mimolette			
Desserts au choix	Fruits frais  au choix	Fruits frais  au choix			



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 13 au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges et maïs Salade de betteraves rouges aux pommes Vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde Radis roses beurre	Salade de riz composée (maïs, poivrons, olives)	Salade de lentilles Salade de pois chiche Vinaigrette à la moutarde	<b>**Amuse-bouche : cornichon aigre doux**</b> Salade de tomates Salade de concombre Vinaigrette à l'huile d'olive et citron
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce forestière 	Colin d'Alaska sauce bretonne 	Sauté de dinde sauce à l'estragon 	Rôti de porc sauce diable  S/P : Roti de dinde sauce diable 	Nuggets de blé 
Sa garniture	Semoule 	Riz	Carottes à l'ail	Brocolis persillés 	Epinards branches en béchamel
Produits laitiers au choix	Camembert Tomme blanche	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Cantal AOP  Gouda	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Compote de fruit  Compote de pomme allégée en sucre	Fruits frais au choix 	Smoothie pomme et pêche	Fruits frais aux choix 	Moelleux au chocolat et pépité



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 20 au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Salade de haricots beurre à l'échalotte Macédoine Vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates Vinaigrette balsamique	Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail 	<b>**Les Pas Pareille**</b> Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Salade verte et croûtons
Plat protidique		Sauté de bœuf à l'orientale (tomate, mélange 4 épices) 	Saucisse chipolatas  S/P : Saucisse de volaille façon chipolata	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Filet de hoki sauce armoricaine 
Sa garniture		Coquill'ottes  	Lentillons de Champagne mijotés au lait  		Riz
Produits laitiers au choix		Fromage frais petit Cotentin Fromage frais Cantafrais	Bûche lait de mélange	Pont l'Evêque Mimolette 	Yaourt aromatisé au citron   Yaourt nature et sucre
Desserts au choix		Fruits frais au choix 	Tarte au flan 	Fruits frais au choix 	<b>Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat</b>

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 27 au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Salade de riz, tomates et mozzarella	Concombre tzatziki Radis rose et beurre	Melon charentais	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Salade de tomate Salade iceberg Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce aux olives 	Portion de filet de merlu sauce diéppoise 	Jambon grillé sauce tomate  <i>S/P : Jambon de dinde grillé sauce tomate</i>	Chili sin carne ( <i>haricots rouges, maïs, tomate, légumes ratatouille, riz</i> ) 	Cordon bleu de volaille et ketchup
Sa garniture	Chou-fleur à l'ail	Blé 	Coquill'Othes  		Carottes glacées au jus de viande
Produits laitiers au choix	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage frais tartare nature Fromage frais Carré demi-sel	Munster 	Brie Coulommiers	Petit fromage frais sucré Petit fromage blanc aux fruits
Desserts au choix	Fruits frais  aux choix	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Beignet à la framboise 	Fruit frais  aux choix	Gâteau au caramel

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable