





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 <i>Salade de betteraves rouges aux pommes</i> Vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde <i>Radis roses beurre</i>	Salade de riz composée (maïs, poivrons, olives)	Salade de lentilles <i>Salade de pois chiche</i> Vinaigrette à la moutarde	**Amuse-bouche : cornichon aigre doux** Salade de tomates <i>Salade de concombre</i> 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	<i>Semoule</i> 	Riz	Carottes à l'ail	<i>Brocolis persillés</i> 	Epinards branches en béchamel
Produits laitiers au choix	Camembert <i>Tomme blanche</i>	Fromage fondu Vache qui rit <i>Fromage frais</i> <i>Cantadou ail et fines herbes</i>	Yaourt nature sucré	Cantal AOP  <i>Gouda</i>	Fromage blanc nature et sucre <i>Fromage blanc aromatisé</i>
Desserts au choix	<i>Compote de fruit</i>  <i>Compote de pomme allégée en sucre</i>	<i>Fruits frais au choix</i> 	Smoothie pomme et pêche	<i>Fruits frais aux choix</i> 	Moelleux au chocolat et pépité



Produit issu de l'Agriculture Biologique



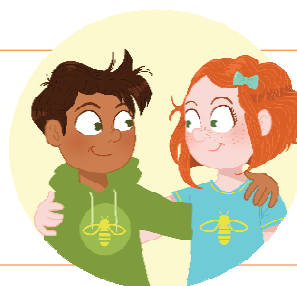
Viande Bovine Française



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 <i>Macédoine</i> Vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates Vinaigrette balsamique	Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail 	**Les Pas Pareille** Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) <i>Salade verte et croûtons</i>
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'otheres 	 Lentillons de Champagne mijotés au lait 		Riz
Produits laitiers au choix		Fromage frais petit Cotentin <i>Fromage frais Cantafrais</i>	Bûche lait de mélange	Pont l'Evêque <i>Mimolette</i> 	 Yaourt aromatisé au citron  <i>Yaourt nature et sucre</i>
Desserts au choix		Fruits frais au choix 	Tarte au flan 	Fruits frais au choix 	Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat



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  S/P : Jambon de dinde grillé sauce tomate	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate, légumes ratatouille, riz) 	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