
















Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 3 au 7 juin 2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Melon jaune Pastèque | Salade de betteraves rouges Cœur de palmier Vinaigrette à la moutarde | Pizza aux fromages (emmental et mozzarella) et tomate | Courgettes râpées ciboulette Carottes râpées Vinaigrette au cerfeuil | Rillettes de thon de céleri Rillettes de sardine, pomme, curry et estragon |
| Plat protidique | Rôti de porc sauce au romarin  S/P : Rôti de dinde sauce au romarin  | Filet de hoki sauce dieppoise  | Goulash de bœuf  | Emincé de dinde Sauce au curry  | Quenelle nature sauce tomate  |
| Sa garniture | Lentillons de Champagne mijotés et carottes   | Purée de courgette, olives et basilic | Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts, navets) | Brocolis persillés  | Riz  |
| Produits laitiers au choix | Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Croc'lait | Camembert Bûche lait de mélange | Tomme blanche | Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé | Saint Nectaire  Saint Paulin |
| Desserts au choix | Crème dessert saveur chocolat   Crème dessert saveur vanille | Fruits frais au choix  | Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel | Cake à la cannelle | 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 10 au 14 juin 2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|--|---|---|---|
| Hors d'œuvre au choix | Pastèque Melon vert | ** Les Pas Pareilles ** Brisures de chou-fleur Brocolis en salade Vinaigrette à la moutarde | Salade de risetti aux légumes | Tartinade d'haricots blancs Houmous de pois chiches | Salade de concombre Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde |
| Plat protidique | Dés de colin sauce coco et citron vert  | Tajine de légumes, pois chiche, patate douce, boulgour, amande  | Rôti de porc sauce provençales  S/P : Rôti de dinde  sauce provençale | Sauté de bœuf sauce au thym  | Cuisse de poulet au jus de viande  |
| Sa garniture |  Rigol'Othes  | | Courgettes persillées | Ratatouille | Riz |
| Produits laitiers au choix | Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé | Camembert  Point de brie | Gouda | Cantal  Montcadi croûte noire | Fromage frais Saint Môret Fromage frais Tartare nature |
| Desserts au choix | Fruits frais au choix  | Assiette de fruits melon orange et jaune | Compote de pommes et framboise allégé en sucre | Fruits frais au choix  | Clafoutis pêche et pistache |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



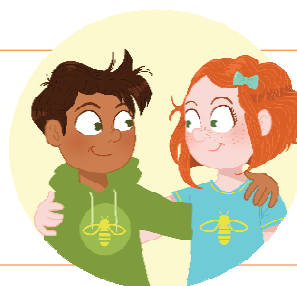
Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée














Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 17 au 21 juin 2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|---|---|---|
| Hors d'œuvre au choix | Céleri râpé Carottes râpées Vinaigrette agrumes | Taboulé Salade de riz composée (maïs, olives, poivrons) | Feuilleté au fromage fondu | **Amuse-bouche : Graines de courges** Salade verte aux croûtons Salade verte Vinaigrette à la moutarde | Melon jaune Pastèque |
| Plat protidique | Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis  | Nuggets de poulet sauce ketchup | Sauté de bœuf sauce tomate et basilic  | Jambon blanc froid  S/P : Jambon de dinde  | Parmentier de dés de colin (purée de pommes de terre)  |
| Sa garniture | | Petits pois et carottes | Haricots verts à l'ail | Salade de pâtes à la grecque (Tomate, poivron, brebis, olive) | |
| Produits laitiers au choix | Fromage frais cantafrais Fromage frais Cantadou ail et fines herbes | Fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré | Carré | Pont l'Evêque  Mimolette | Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé |
| Desserts au choix | Yaourt aromatisé à la myrtille  Yaourt nature sucré | Fruits frais au choix  | Fruit frais  | Compote de fruits allégée en sucre  Compote de pommes pêches allégée en sucre | Eclair saveur chocolat Eclair saveur vanille  |



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 24 au 28 juin 2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|--|--|---|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de pomme de terre façon mimosa Salade de haricots blancs et cerfeuil | Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde Radis roses beurre | Salade verte Vinaigrette à la moutarde | Salade de tomates et mais Salade de concombre Vinaigrette au vinaigre balsamique et miel | *** C'est la Fête : Bientôt les vacances** Melon Charentais Tranche de pastèque |
| Plat protidique | Omelette sauce au romarin   | Lardons en sauce façon carbonara S/P : Dés de volaille en sauce façon carbonara | Sauté de bœuf sauce façon orientale  | Roti de dinde sauce provençale  | Meunière colin d'Alaska et ketchup  |
| Sa garniture | Chutney courgettes |  Coquill'Othes  | Semoule et légumes de couscous | Chou-fleur persillé | Pommes de quartier avec peau |
| Produits laitiers au choix | Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé | Tomme blanche Brie | Bleu d'Auvergne AOP  | Yaourt aromatisé à la vanille   Yaourt nature sucré | Fromage frais Tartare nature Fromage frais Saint Môret |
| Desserts au choix | Fruits frais au choix  | Fruits frais au choix  | Compote de pomme abricot allégé en sucre | Beignet à la pomme Beignet à la framboise  | Smoothie framboise et basilic |



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