



MENU

Du 03 au 07 juin

2024



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
CŒUR



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Lundi

Concombre
Bulgare

Gratin de Poméranie aux pois cassés maison



Fromage blanc bio et local et fruit bio



Goûter pour les maternelles

Céréales, lait, eau

Mardi

Radis beurre

Rosbif et haricots verts bio persillade



Vache qui rit et tarte

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre, miel, fruit

Mercredi



Salade de pâtes bio

Frittata de tomates au basilic maison



Gouda et fruit bio et local

Goûter pour les maternelles

Gâteau maison, lait

Jeudi

Melon



Filet de poisson MSC sauce



Dugléré et riz bio



Yaourt à la vanille et fruit bio

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre, confiture, fruit

Vendredi



Salade Piémontaise maison

Sauté de dinde au curry, poêlée de carottes bio et navets



Petits suisses et fruit bio

Goûter pour les maternelles

Pain, fromage, fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE LABELLISÉE



MENU

Du 10 au 14 juin

2024



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
CŒUR



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Lundi

Céleri bio
rémoulade



Paëlla maison



Yaourt nature bio
et fruit bio

Mardi



Tomates
Mozzarella basilic



Bourguignon
veggie à la patate
douce maison



Fromage blanc bio
et local et Mister
Freeze



Mercredi

Melon



Poisson MSC sauce
Meunière et
épinards bio à la
crème



Chavroux et
pâtisserie

Jeudi



Betteraves bio et
local vinaigrette



Émincé de bœuf
braisée et gratin
de chou-fleur et
pommes de terre
maison



Carré frais et
salade de fruits

Vendredi



Taboulé bio

Rôti de porc au
thym et poêlée de
pois gourmands
tomatés



Tomme et fruit bio
et local

Goûter pour
les maternelles

Pain, chocolat,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Biscuits, fromage
blanc

Goûter pour
les maternelles

Pain, fromage,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Biscuits, fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, beurre, miel,
fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE LABELLISÉE



MENU

Du 17 au 21 juin

2024



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
CŒUR



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Lundi

Terrine de légumes



Tomates farcies
maison et riz bio



Saint-Paulin
et fruit bio



Mardi

Salade de pâtes
bio



Cassolette de
poisson MSC et
purée de carottes
bio



Yaourt aromatisé
et fruit bio et local



Mercredi

Courgettes et
carottes râpées bio
vinaigrette



Sauté d'agneau et
pommes Bou-
langères

Kiri et compote de
pommes bio



Jeudi

MENU A THÈME
" La Moldavie "

Vendredi



Salade Niçoise
maison



Poisson MSC sauce
Hollandaise et
brocolis bio



Camembert et
mousse au chocol-
at

Goûter pour
les maternelles

Pain, chocolat,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, fromage,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Gâteau maison,
eau

Goûter pour
les maternelles

Pain, beurre,
confiture, fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain au lait, fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE LABELLISÉE



MENU

Du 24 au 28 juin

2024



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
CŒUR



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Lundi

Melon



Lentilles corail aux
aubergines maison

Gouda et cocktail
de fruits



Mardi

Salade verte



Brandade de
Morue maison



Fromage blanc bio
et local, et fruit bio

Mercredi

Salade de crudités

Rôti de porc à la
Diable et macarons



Yaourt nature bio
et compote bio

Jeudi

Salade de tomates



Omelette bio et
petits pois carottes



Vache qui rit et
fruit bio

Vendredi



Carottes râpées
bio



Escalope de poulet
Label Rouge sauce
Normande et
poêlée de cour-
gettes

Saint-Nectaire
AOC et Pâtisserie

Goûter pour
les maternelles

Biscuits, fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, fromage,
fruit

Goûter pour
les maternelles



Gâteau maison,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, fromage,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, beurre, miel,
fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE LABELLISÉE