



# 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



## Mardi

Radis beurre

Rosbif et haricots verts bio persillade



Vache qui rit et tarte

## Mercredi



Salade de pâtes bio

Frittata de tomates au basilic maison



Gouda et fruit bio et local

## Jeudi

Melon



Filet de poisson MSC sauce



Dugléré et riz bio



Yaourt à la vanille et fruit bio

## Vendredi



Salade Piémontaise maison

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



Petits suisses et fruit bio

Goûter pour les maternelles

Céréales, lait, eau

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre, miel, fruit

Goûter pour les maternelles

Gâteau maison, lait

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre, confiture, fruit

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