



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeleine	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	Compote de pommes			

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita	Roulade de volaille	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé	Bleu	<u>Gouda</u>	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Salade de pâtes / Omelette	S/P : Saucisses de volaille S/V : Terrine de légumes / Pané blé tomates mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Gratin de courgettes
	Kiri	Cantal	Brownies	Yaourt aux fruits mixés
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Fruit de saison
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette	Pain au lait
Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Beurre et confiture	Barre chocolat
Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

- S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Sardines à l'huile
Omelette	Chipolatas grillées*	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz	Choux de bruxelles	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/V : Sans Viande/S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Saucisson sec*	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V : Terrine de poisson / Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeline	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites au chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise











S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé 	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Mousse au citron	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boullghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Croc'lait	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare





S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs  </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Salade verte vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc