










SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> 			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>

 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:











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

- 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
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétariennee</p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Tomates </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fruit de saison </p>


 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:


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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fruit de saison </p>


 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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			
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Pommes vapeur	Petits pois carottes 		Pommes vapeur	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Brie
	S/V : Poisson en sauce		Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
			S/V : Falafel en sauce	


 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pommes </p>	<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>		<p>Melon vert </p> <p>Couscous "boulettes/merguez" (PC) </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Couscous poisson (pc)</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p>

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 avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

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

- 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
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>		<p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fruit de saison</p>









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




SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre		 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre			Taboulé  	Pommes rostis
	Fromage frais aromatisé 			
Gaufre liégeoise			 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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

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








- * Plat contenant du porc



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis				Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 				Mimolette
	Fruit de saison		Eclair au chocolat	
				
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- 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>Pomelos en quartier</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

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