

Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
<p>Betteraves Chou-fleur Vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon Sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Galettes bretonnes Compote pomme abricot Sirop de citron</p>	<p>Pomelos</p> <p>Curry pois chiche épinard graine de courge</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte chocolat</p> <p>Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus d'ananas</p>	<p>Férié</p>	<p>Taboulé Salade Risetti au pesto</p> <p>Sauté de bœuf Sauce façon cervoise</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais Rondelé Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Biscuits nappés de chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine</p>	<p>Carottes râpées Salade verte</p> <p>Omelette Sauce tomate</p> <p>Coquillettes Bio semi-complète</p> <p>Cantal Gouda</p> <p>Gâteau façon financier cacao noisette</p> <p>Pain tablette de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien				
<p>Haricots verts à l'échalote Brocolis aux amandes Vinaigrette</p> <p>Couscous végétal <i>(légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pain confiture Petit fromage frais nature Jus multifruit</p>	<p>Chou rouge Tomates</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Langues de chat Fruit Jus de pomme</p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise Poireaux Vinaigrette</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pomme paillason</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Gâteau fourré chocolat Compote Jus de raisin</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien			Lentilles	Menu ovo-lacto Végétarien
Betteraves vinaigrette Cœur de palmier, maïs et tomates vinaigrette	Carottes râpées Courgettes râpées	Concombres Radis	Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette	Carottes sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Sauce au thon à la tomate	Sauce rigate aux légumes pois cassés (Carottes, ciboulette, oignons, ail)	Steak haché de bœuf Sauce poivrade	Sauté de dinde Sauce dijonnaise	Nuggets de blé
Riz	Penne	Semoule	Purée de courgettes à l'huile d'olive/ tournesol	Epinards branches béchamel
Brie Cantal	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Saint Nectaire	Fromage fondu Croc lait Fromage frais Demi-sel	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature
Fruits de saison au choix	Tarte flan	Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir	Fruits de saison au choix	Smoothie pomme pêche
Gaufrettes chocolat Petit fromage blanc fruit Jus multifruit	Palmiers Compote poire Jus d'ananas	Barre bretonne Yaourt nature Jus de raisin	Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme	Gâteau fourré framboise Fruit Sirop de fraise



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien	Menu ovo-lacto Végétarien		Tahiti
Férie	Choux-fleurs Betteraves	Salade verte Œuf dur mayonnaise	Chou rouge Cèleri rémoulade	Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc
	Tajine marocain pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)	Quenelles sauce tomate	Poulet rôti	Emincé de thon sauce aigre douce
	Semoule Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Chanteneige	Coquillettes Fromage blanc nature Fromage blanc fraise	Petits pois	Riz
	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Camembert Buche de chèvre	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
	Cookies Yaourt aromatisé Jus d'orange	Gâteau fourré abricot Petit fromage frais sucré Jus multifruit	Pain pâte à tartiner Fruit Jus de pomme	Gaufrettes vanille Petit fromage frais nature Jus d'ananas



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates Carottes râpées	Concombres façon tzatziki Radis beurre	Tartinable de haricots blancs Pain polaire	Salade verte Céleri rémoulade
Hoki sauce basquaise	Dahl de lentilles corail	Cordon bleu	 Sauté de porc * Sauce charcutière	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)
Brocolis	Riz	Carottes	Pommes frites	Gouda Saint Nectaire
Fromage frais Demi-sel Fromage frais Rondelé	Yaourt de Sigy aromatisé Yaourt de Sigy nature sucré	Brie Bûche de chèvre	Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Dessert gélifié vanille et caramel Dessert gélifié chocolat
Fruits de saison au choix	Donuts	Dessert lacté à boire au chocolat et biscuits langues de chat	Fruits de saison au choix	
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine	Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Haricots rouges Menu ovo-lacto Végétarien
<p>Melon </p> <p>Pastèque </p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage fondu Croc lait </p> <p>Fromage frais Chanteneige </p> <p>Compote pomme pêche </p> <p>Compote tous fruits </p> <p>Génoise chocolat </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Jus d'ananas </p>	<p>Betteraves </p> <p>Cœur de palmier vinaigrette </p> <p>Boulettes au sarrasin et lentilles </p> <p>Sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Sablés </p> <p>Fruit </p> <p>Jus de raisin </p>	<p>Rillettes de canard </p> <p>Rillettes de thon </p> <p>Emincé de dinde sauce basquaise </p> <p>Purée de panais </p> <p>Emmentaler </p> <p>Gouda </p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Gâteau fourré chocolat </p> <p>Petit fromage blanc fruit </p> <p>Jus de pomme </p>	<p>Concombres </p> <p>Tomates </p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Sauce forestière </p> <p>Printanière de légumes (légumes et pommes de terre) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Mousse chocolat lait </p> <p>Mousse chocolat noir </p> <p>Pain au chocolat </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Sirop d'orange </p>	<p>Carottes râpés en coleslaw </p> <p>Courgettes râpées en coleslaw </p> <p>Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis (ratatouille) </p> <p>Pâtes farfalle </p> <p>Beaufort </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises </p> <p>Madeleine </p> <p>Fruit </p> <p>Jus multifruit </p>



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

* Plat à base de porc.






























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 au 14 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien	
Salade de blé sauce tomate Salade de pâtes sauce cocktail	Radis beurre  Tomates 	Crêpe à l'emmental	Salade verte croustons Salade verte oignons frits 	Brocolis vinaigrette Haricots beurre
Filet de colin sauce au curry 	Nuggets Crispidor au fromage 	Poulet rôti 	Quiche au maroilles 	Sauté de dinde  Sauce au caramel
Gratin de chou-fleur (béchamel emmental)	Pâtes fusilli Sauce tomate 	Carottes	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre 	Riz  Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé
Fromage blanc nature  Fromage blanc fraise 	Camembert  Cantal   	Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature 	Compote de Marcoussis 	Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé
Fruits de saison au choix 	Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise 	Fruits de saison au choix 		Fruits de saison au choix 
Pain pâte à tartiner Petit fromage blanc nature Jus d'orange	Crêpe fourrée framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine	Gaufrettes chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit	Croissant Fruit Sirop de citron	Pain et confiture Mimolette Jus d'ananas



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.


























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 au 21 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien
Salade de Risetti Taboulé	Concombre à la crème Carottes râpées  	Pizza tomate emmental	Salade verte Tomates et billes de mozzarella 	Pastèque  Melon jaune  
Colin pané au riz soufflé 	Nuggets de poulet	Omelette	Sauce carbonara *	Courgettes façon caponata (câpres)
Petits pois carotte	Frites	Haricots verts	Spaghetti 	Riz 
Buchette de chèvre Camembert  	Emmental Gouda  	Fromage blanc type suisse Fromage blanc aromatisé  	Yaourt de Sigy fraise Yaourt de Sigy nature sucré	Comté Beaufort    
Fraises  	Compote de pommes Compote pomme banane	Fruits de saison au choix (melons charentais et vert)  	Glace à l'eau Mr. Freeze	Cake au yaourt
Pain tablette de chocolat Yaourt nature Sirop de fraise	Gaufrettes vanille Petit fromage blanc fruit Jus d'orange	Chouquette Compote pomme abricot Jus de pomme	Galette bretonne Fruit Jus de raisin	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien	Bientôt les vacances
<p>Pommes de terre ciboulette Coquillettes mayonnaise au curry</p> <p>Quenelle sauce mornay</p> <p>Epinards branche béchamel</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>St Nectaire Edam</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Betteraves Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de porc * Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Concombres à la crème et persil Cœur de palmier</p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup</p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage Rondelé</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>
<p>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p>	<p>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Gaufrettes vanille Compote pomme abricot Jus multifruit</p>	<p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p>

C'EST
LA
FÊTE



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien