Menus de la Semaine du 26 au 30 mai 2024



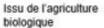


Découvrir pour mieux grandir

Modifié le 16/05/2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates	Concombres façon tzatzíki Radis		Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade
Hoki sauce basquaise	Dahl de lentilles corail	Cordon bleu	FERIE	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental
Fromage frais rondele Fromage frais saint Môret Fruits de saison au choix	Yaourt de Viltain aromatisé Yaourt de Viltain nature sucré Donuts	Brie Bûche de chèvre Dessert lacté à boire au chocolat et biscuits langues de chat		Gouda Saint Nectaire Dessert gélifié vanille et caramel Dessert gélifié chocolat
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine		Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme







Produit de la mer durable





aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



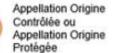
Noa et Papille















Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025





Découvrir pour mieux grandir

Modifié le 28/05/2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo- lacto Recette végétale Végétarien
Melon Pastèque Ağ	Betteraves Cœur de palmier vinaigrette	Rillettes de canard Rillettes de thon	Concombres Tomates	Carottes râpés en coleslaw Courgettes râpées en coleslaw
Colin sauce basilic	Boulettes au sarrasin et lentilles Sauce tomate Riz	Emincé de dinde sauce basquaise	Sauté de bœuf Sauce forestière Printanière de légumes	Fajitas haricot rouge maïs Sauce menthe épice
Boulgour	AND AND THE BOX OF THE	Purée de panais	(légumes et pommes de terre)	kebab Æ
Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Emmental Gouda	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature <u>A</u> B	Beaufort Coulommiers
Compote pomme pêche	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Mousse chocolat lait	Fondant aux haricots rouges et framboises
Compote tous fruits	AB Antiquis unit	AB ASSOCITORS SICCOLORS	Mousse chocolat noir	ű
Petit beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Sablés Fruit Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc fruit Jus de pomme	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Sirop d'orange	Madeleine Fruit Jus multifruit



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable





aide UE à destination des écoles * Plat à base de porc.

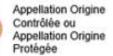


Plat végétarien













Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024





Découvrir pour mieux grandir =

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien		MISSION Menu ovo-lacto Végétarien	
	Brocolis vinaigrette Haricots beurre	Radis Tomates	Courgette râpée Fond d'artichaud	Crêpe à l'emmental
	Crispidor au fromage	Poulet rôti	Quiche au maroilles	Sauté de dinde Sauce au caramel
FERIE	Riz Sauce tomate Camembert	Carottes	Salade verte croutons Salade verte oignons frits	Pâtes fusilli Sauce tomate Fromage fondu Vache qui
	Cantal Petit pot de glace vanille chocolat	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé vanille	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	rit Fromage frais Rondelé
	Petit pot de glace vanille fraise	Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis	Fruits de saison au choix
	Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine	Biscuit tablette chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit	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 à base de porc.



Plat végétarien











Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025





Découvrir pour mieux grandir =

MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu ovo-lacto Végétarien
Houmous Pain polaire	Salade de tomates croutons cornichons Vinaigrette	Pastèque Melon jaune	Pizza tomate mozzarella	Tomate Concombre
Paëlla de poisson	Cuisse de poulet Sauce ketchup maison	Sauté de bœuf Sauce romarin	Dés de saumon a crème	Samoussa aux légumes
Riz	Frites	Purée de carottes	Epinards AB	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Petit fromage frais type petit suisse Fromage blanc	Comté Pont l'Evêque	Emmental Edam	Buche de chèvre Camembert
Cerise	Fraise	Eclaire vanille Beignet chocolat noisette	Banane sauce chocolat amande effilé	Glace vanille fraise Glace vanille chocolat
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 à base de porc.



Noa et Papille

Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge







Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025





rand	CES	ST
	<u> </u>	

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Repas de Fin D'année Menu ovo-lacto Menu ovo-lacto Végétarien Végétarien Gaspacho tomate et Betteraves Pommes de terre Melon Carottes râpées ΑB Coquillettes mayonnaises poivrons ΑB Pastèque Radis ciboulette au curry Céleri rémoulade Quenelle sauce mornay Sauce lentille verte Boulettes de bœuf sauce Fish burger tomate facon bolognaise Emincé de porc Sauce tartare orientale Sauce aux olives (mayonnaise, capre, Epinards branche cornichon, cerfeuil, ciboulette) béchamel Pâte Pennes Semoule et légumes ΑB Pomme quartier avec Haricots beurre couscous peau Coulommiers Yaourt brassé citron Yaourt nature sucré St Nectaire Yaourt aromatisé ΑB **Emmental** Fromage blanc nature AB Yaourt brassé framboise Edam sucré Fromage blanc nature Dessert lacté flan saveur ΑB Fruits de saison au choix vanille nappé caramel Smoothie pomme pêche Fruits de saison au choix Dessert lacté gélifié Compote de Marcoussis AB Crumble maison saveur chocolat Cookies Pain confiture Génoise fraise Etoile fourré abricot Biscuits nappés chocolat Petit fromage blanc fruit Fruit Compote pomme abricot Yaourt aromatisé Petit fromage frais sucré



Jus de raisin





Jus d'ananas

Produit de la mer durable



Jus multifruit



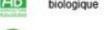
Jus d'orange

aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.

Jus de pomme

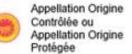














Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024





Découvrir pour mieux grandir =

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi ———	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien		MISSION Menu ovo-lacto Végétarien	
	Brocolis vinaigrette Haricots beurre	Radis Tomates	Courgette râpée Fond d'artichaud	Crêpe à l'emmental
	Crispidor au fromage	Poulet rôti	Quiche au maroilles	Sauté de dinde Sauce au caramel
FERIE	Riz Sauce tomate Camembert	Carottes	Salade verte croutons Salade verte oignons frits	Pâtes fusilli Sauce tomate Fromage fondu Vache qui
	Cantal Petit pot de glace vanille chocolat	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé vanille	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	rit Fromage frais Rondelé
	Petit pot de glace vanille fraise	Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis	Fruits de saison au choix
	Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine	Biscuit tablette chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit	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

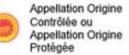
* Plat à base de porc.



Plat végétarien











Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025





Découvrir pour mieux grandir

MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu ovo-lacto Végétarien
Houmous Pain polaire	Salade de tomates croutons cornichons Vinaigrette	Pastèque AB Melon jaune	Pizza tomate mozzarella	Tomate Concombre
Paëlla de poisson	Cuisse de poulet Sauce ketchup maison	Sauté de bœuf Sauce romarin	Dés de saumon a crème	Samoussa aux légumes
Riz	Frites	Purée de carottes	Epinards AB	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Petit fromage frais type petit suisse Fromage blanc	Comté Pont l'Evêque	Emmental Edam	Buche de chèvre Camembert
Cerise	Fraise	Eclaire vanille Beignet chocolat noisette	Banane sauce chocolat amande effilé	Glace vanille fraise Glace vanille chocolat
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 à base de porc.



Noa et Papille

Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge







Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025

Mardi

Radis

orientale

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce

Semoule et légumes





Vendredi



Menu ovo-lacto Végétarien

Lundi

Betteraves Coquillettes mayonnaises au curry

Quenelle sauce mornay

Epinards branche béchamel

Fruits de saison au choix

Cookies

Petit fromage blanc fruit

Coulommiers **Emmental**



St Nectaire Edam

couscous



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat

> Pain confiture Fruit Jus d'ananas

Mercredi



Jeudi

Pommes de terre poivrons ΑB ciboulette Céleri rémoulade



Emincé de porc Sauce aux olives

Haricots beurre

Fromage blanc nature AB sucré Fromage blanc nature

Compote de Marcoussis AB Crumble maison

> Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multifruit

Végétarien

Gaspacho tomate et

Sauce lentille verte tomate facon bolognaise



Pâte Pennes



Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise



Fruits de saison au choix

Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange

Repas de Fin D'année

Melon Pastèque



Fish burger Sauce tartare

(mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette)

Pomme quartier avec peau

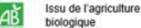
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé



Smoothie pomme pêche

Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme









Produit de la mer durable







aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



