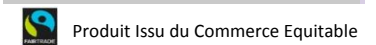
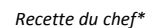




LUNDI 09/05/2022	MARDI 10/05/2022	MERCREDI 11/05/2022	JEUDI 12/05/2022	 VENDREDI 13/05/2022
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------

	LE JOUR DU Végé	Pain BIO		
<p>Entrée uniquement pour les adultes : Salade de betteraves</p> <p>Salade de haricots verts*</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade iceberg et brunoise de radis</p> <p>Salade verte et cœur de palmier</p> <p>Vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Carottes râpées LOCALES*</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Tarte au fromage</p>	<p>Entrée uniquement pour les adultes et les élémentaires : Radis beurre*</p> <p>Salade coleslaw* (carottes, chou blanc et mayonnaise)</p>
<p>Pavé de colin au thym et citron</p>	<p> Spaghetti LOCALES et égréné végétal à la tomate et aux herbes*</p>	<p>Poulet rôti OU Boulettes au pistou et sauce échalote</p>	<p>Bœuf braisé au jus* et purée de pommes de terre OU Hachis à l'égrené de pois*</p>	<p>Escalope de porc à la sauce moutarde OU Escalope de blé panée</p>
<p>Epinards béchamel BIO et pommes de terre BIO*</p>		<p>Gratin de boulgour et courgettes BIO* (curcuma et emmental)</p>		<p>Haricots beurre persillés et flageolets*</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Tomme noire</p>	<p>Fromage à tartiner</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais fruité</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p>Poire allongée BIO</p> <p>Poire ronde BIO</p>	<p>Purée de pomme LOCALE* </p> <p>Purée de pomme poire LOCALE* </p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fraise et sucre</p>	<p>Moelleux abricots*</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain de mie et confiture de fraise</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Kiwi</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage frais blanc nature et sucre</p> <p>Banane</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Pomme bicolore BIO</p>	<p>Baguette</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme pêche</p>









Menu



Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI 16/05/2022	MARDI 17/05/2022	MERCREDI 18/05/2022	JEUDI 19/05/2022	VENDREDI 20/05/2022
LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé	LA KERMESSE GOURMANDE	Pain BIO
Salade verte et pousse de soja Salade verte et pamplemousse Vinaigrette échalote	Salade de tomates BIO Concombres BIO et maïs Vinaigrette persil	Salade de coquillettes  LOCALES et brunoise de légumes* sauce fromage blanc	Smoothie à la betterave* 	Oeuf dur BIO mayonnaise
Quenelle nature BIO sauce provençale Riz BIO	Filet de lieu noir FRAIS sauce tajine* (cumin cannelle raisin pruneau)	Emincé de pois végétal sauce basquaise* (tomate, poivron et oignon)	Hot dog (saucisse de volaille) OU Hot dog végétarien (battonnet de légumes)	Rôti de veau à l'estragon* OU Pané du fromager
	Semoule et légumes* (carottes, courgettes, navets, celeri, pois chiches)	Haricots verts*	Pommes Campagnardes	Petits pois au jus et penne* 
Comté AOC Gorgonzola AOP	Fromage blanc et brisure de speculoos Fromage blanc et miel	Carré de l'est	Uniquement pour les adultes et les élémentaires : Emmental BIO	Yaourt nature BIO et sucre Blond issu du commerce équitable 
Ananas Orange	Dessert uniquement pour les adultes : Purée de pomme pêche Purée de pomme coing	Kiwi BIO	Glace petit pot vanille chocolat	Tarte normande Tarte abricot
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et tablette de chocolat Yaourt nature BIO et sucre Jus d'orange	Baguette et miel Lait Poire ronde BIO	Croissant Lait Pomme golden BIO	Petits beurre Fromage frais fruité Banane	Baguette Camembert Compote de pomme



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Équitable




Menu



Semaine du 23 au 27 mai 2022



LUNDI 23/05/2022	MARDI 24/05/2022	MERCREDI 25/05/2022	JEUDI 26/05/2022	VENDREDI 27/05/2022
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Pain BIO	LE JOUR DU Végé			
Salade de maïs Salade de lentilles*	Salade de concombres Chiffonnade de salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Friand au fromage	FERIE	Salade verte BIO et maïs Vinaigrette persil
Sauté de bœuf au jus* OU Nuggets de blé	Tortellini Ricotta épinard et sauce tomate	Pavé de merlu sauce citron*		Brandade de colin*
Purée de pommes de terre et courgette*		 Macaronis locales et ratatouille		
Fromage uniquement pour les adultes et les élémentaires : Brie BIO Tomme blanche BIO	Fromage frais fruité Fromage frais nature et sucre	Fromage uniquement pour les adultes : Edam		Coulommiers BIO
Beignet aux pommes Beignet à la framboise	Poire allongée BIO Poire ronde BIO	Flan vanille nappé caramel		Cocktail de fruits
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Baguette et confiture d'abricots Fromage frais nature et sucre Kiwi	Brioche Lait chocolaté Pomme rouge BIO	Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Banane		Pain de mie Gouda Purée de pommes



Production locale



Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées Label Rouge



Menu



Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI 30/05/2022	MARDI 31/05/2022	MERCREDI 01/06/2022	JEUDI 02/06/2022	VENDREDI 03/06/2022
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Pain BIO

LE JOUR DU Végé

Salade de tomates <i>vinaigrette nature</i> Pomelo et sucre	Taboulé* Salade de pommes de terre, tomate, olive et maïs*	Melon jaune BIO	Salade verte	Concombres BIO à la crème et ciboulette N Carottes râpées BIO et LOCALES* vinaigrette à l'huile, curry, lait de coco et jus de citron
Omelette BIO	Saucisse de francfort OU Bâtonnet de mozzarella	Rôti de bœuf à l'échalote* Purée de pommes de terre* OU Ragoût de pommes de terre et haricots blancs*	Pizza tomate, fromage	Filet de limande meunière et citron
Riz pilaf Camarguais et compotée de tomate*	Courgettes BIO à la provençale* (tomate,olives et oignon)			Epinards béchamel BIO et pommes de terre BIO
Saint Nectaire AOC Cantal AOC	Fromage uniquement pour les adultes : Fromage frais fruité Fromage frais et sucre	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage uniquement pour les adultes et les élémentaires : Tomme grise Mimolette
Mousse au chocolat Flan vanille	Pomme bicolore BIO Pomme golden BIO	Ile flottante	Pastèque Nectarine	N Cake à l'ananas*
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain de mie et tablette de chocolat issu du Commerce Equitable Lait Kiwi	Baguette Petit moulé nature Compote de pommes	Sablés de Retz Yaourt nature BIO et sucre Banane	Pain au chocolat Lait Poire ronde BIO	Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Jus d'orange



Production locale



Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable



	LUNDI 06/06/2022	MARDI 07/06/2022	MERCREDI 08/06/2022	JEUDI 09/06/2022	VENDREDI 10/06/2022
				LE JOUR DU VÉGO	Pain BIO
FERIE	Entrée uniquement pour les adultes et les élémentaires : Salade verte BIO et croûtons Salade verte BIO et maïs Vinaigrette échalote	Friand au fromage Friand à la viande		Entrée uniquement pour les adultes : Salade de tomates Salade de Betteraves Vinaigrette nature	Œuf dur BIO mayonnaise Pâté de campagne et cornichons
	Couscous boulettes d'agneau OU Couscous boulettes de soja	Sauté de bœuf aux oignons, ail, tomate, et herbes Provence* OU Croc veggie à la tomate		Emincé végétal au curry* Carottes*	Limande meunière
	Semoule BIO et légumes (carottes, navets, celeri, pois chiche)	Petits pois BIO à la lyonnaise* et pommes vapeur BIO			Coquillettes LOCALES * et sauce tomate
	Coulommiers Maroilles AOC	Buchette de chèvre		Fromage blanc BIO nature et sucre Fromage blanc BIO nature et miel	Yaourt nature BIO et sucre
	Pastèque Ananas	Glace Esquimaux vanille		Chou à la vanille	Fraises et chantilly Cerises
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain au lait Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture de fruits rouges Yaourt nature BIO et sucre Poire allongée BIO		Baguette Camembert Purée de pommes	Madeleine Lait Banane



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Équitable



LUNDI 13/06/2022	MARDI 14/06/2022	MERCREDI 15/06/2022	JEUDI 16/06/2022	VENDREDI 17/06/2022
		LE JOUR DU Végé	Pain BIO	LE JOUR DU Végé
Entrée uniquement pour les adultes : Macédoine mayonnaise* Salade de chou fleur*, vinaigrette nature	salade verte tomate emmenthal dès de dinde et olive Salade de courgettes râpées Vinaigrette échalote	Salade de lentilles*	Salade de concombres BIO vinaigrette au persil Salade coleslaw BIO* (carottes , chou blanc et mayonnaise)	Pastèque Melon vert
Paëlla au poisson* (cubes de colin, riz, poivrons, fruits de mer, oignons, petits pois)	Saucisse de Toulouse OU Bâtonnets de légumes végétariens	Omelette BIO	Rôti de veau au jus* OU Emincé de pois sauce crème et champignons	Tortelloni mozzarella BIO et sauce tomate * (fromage râpé pour les maternelles)
	Purée de pommes de terre, brocolis et carottes BIO*	Gratin de courgettes, tomates, crème et boulgour*	Haricots verts à l'ail* et flageolets	
Brie Tomme blanche	Fromage frais et miel Fromage frais fruité	Tomme noire	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage uniquement pour les adultes et les élémentaires : Fourme d'Ambert AOC Cantal AOC
Purée de pomme et fraise LOCALES* Purée de pomme LOCALES*	Melon Charentais Melon jaune	Banane BIO	Tarte amandine au chocolat*	Crème dessert au chocolat Crème dessert vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et tablette de chocolat issu du Commerce Equitable Fromage frais nature et sucre Abricots	Baguette Emmental Compote pomme coing	Pain au chocolat Fromage frais fruité Jus d'orange	Baguette et miel Lait Pêche	Petits beurre Yaourt nature BIO et sucre Pomme rouge BIO



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable



LUNDI 20/06/2022	MARDI 21/06/2022	MERCREDI 22/06/2022	JEUDI 23/06/2022	VENDREDI 24/06/2022
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

LE JOUR DU Végé

Pain BIO

<p>Salade de maïs, soja et tomate</p> <p>Maïs et cœur de palmier</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Entrée uniquement pour les adultes et les élémentaires :</p> <p>Salade de betteraves vinaigrette nature</p> <p>Courgettes au pesto (tomate, huile, olive, ail, basilic)</p>	<p>Entrée uniquement pour les adultes :</p> <p>Roulade de volaille et cornichons</p>	 <p>Menu de fin d'année élaboré par les enfants</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Carottes râpées LOCALES* vinaigrette à l'échalote</p>
<p>Penne LOCALES à l'italienne* (brunoise de légumes, olives, lentilles, tomate et poivron)</p>	<p>Emincé de dinde laqué à la japonaise* (gingembre jus de citron sauce soja) N</p> <p>OU</p> <p>Egréné végétal à l'asiatique * N (sauce soja, champignon noir, coriandre gingembre)</p>	<p>Limande Meunière et citron</p>		<p>Rôti de bœuf à l'échalote* OU Pané à la mozzarella</p>
	<p>Riz BIO *</p>	<p>Haricots verts BIO et pommes vapeur BIO</p>		<p>Petits pois BIO au jus et semoule BIO</p>
<p>Yaourt nature LOCAL de la ferme des 4 vents (60) et sucre</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Carré de l'est BIO</p>	<p>St Nectaire AOP</p>		<p>Fromage blanc, soupe de fraise et feuille de menthe</p>
<p>Pomme rouge BIO</p> <p>Pomme bicolore BIO</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au chocolat noire</p>	<p>Pastèque BIO</p>		
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Nectarine</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Galettes Saint Michel</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Banane</p>	<p>Pain de mie et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de pommes</p>



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



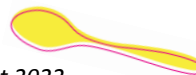
Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable



Menu



Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022



LUNDI 27/06/2022	MARDI 28/06/2022	MERCREDI 29/06/2022	JEUDI 30/06/2022	VENDREDI 01/07/2022
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------

LE JOUR DU Végé

Pain BIO

<p>Salade de concombres BIO</p> <p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade de Haricots verts*</p> <p>Salade de courgettes* vinaigrette moutarde échalote</p>	<p>Salade haricots rouges, maïs, pois chiches *</p>	<p>Salade de tomates et mozzarella, vinaigrette au persil</p> <p>Salade coleslaw* (carottes , chou blanc et mayonnaise)</p>	<p>Melon jaune BIO</p> <p>Pastèque BIO</p>
<p>Riz à la mexicaine* (tomates, poivrons, haricots rouges, paprika)</p>	<p>Jambon blanc OU Lentilles et champignons*</p>	<p>Escalope de dinde sauce oignon, curry et crème OU Emincé de pois végétal au curry</p>	<p>Steack haché de bœuf sauce ketchup et worcestershire OU Pavé du fromager</p>	<p>Cubes de saumon sauce crème et champignon*</p>
	<p>Pâte Pépinettes LOCALES* </p>	<p>Carotte*</p>	<p>Pommes campagnardes et ratatouille</p>	<p>Purée pommes de terre et épinards*</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Mimolette</p>	<p>Fromage blanc BIO et sauce fraise</p> <p>Fromage blanc BIO et sauce mangue</p>	<p>Coulommiers BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre blond issu du Commerce Equitable </p>	<p>Fromage uniquement pour les adultes : Munster AOC</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p>
<p>Flan vanille</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Dessert uniquement pour les adultes et les élémentaires :</p> <p>Poire ronde BIO</p> <p>Poire allongée BIO</p>	<p>Melon vert</p>	<p>Pêche</p> <p>Nectarine</p>	<p>Cake courgettes chocolat*</p>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Baguette et tablette de chocolat</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Abricots</p>	<p>Pain de mie et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Pâte de fruits</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Banane</p>



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées Label Rouge



Menu

Semaine du 04 au 08 juillet 2022



LUNDI 04/07/2022	MARDI 05/07/2022	MERCREDI 06/07/2022	JEUDI 07/07/2022	VENDREDI 08/07/2022
Pain BIO	LE JOUR DU Végé			Vacances
Taboulé* Salade de pommes de terre à l'échalote*	Salade de betteraves Salade de chou fleur* Vinaigrette nature	Pastèque BIO	Salade de tomates BIO Vinaigrette au persil	Œuf dur BIO mayonnaise
Filet de lieu noir FRAIS à l'aneth*	Semoule, lentilles et maïs*	Bœuf sauté sauce oignon, tomate, champignons* OU Boulettes de soja & sauce tomate	Nuggets de volaille OU Nuggets de blé	Colin mariné au citron
Haricots beurre à la ciboulette*		Courgettes BIO et riz créole BIO*	Petits pois BIO au jus * et pommes smile	Purée de pomme de terre
Dessert uniquement pour les adultes et les élémentaires : Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais fruité BIO Fromage frais nature BIO et sucre	Entrée uniquement pour les adultes : Gouda Edam	Fromage fondu Président	Pont l'Evêque AOC
Prune jaunes Prune rouges	Nectarine Abricots	Crêpe nature et sauce fraise	Purée pomme fraise BIO	Glace "Mister Freeze"
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Petits beurre Lait chocolaté Banane	Baguette Camembert Compote pomme cassis	Baguette et miel Lait Poire allongée BIO	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain de mie et confiture aux fruits rouges Fromage frais nature et sucre Pêche



Production locale

Produit BIO

Recette du chef*



Nouvelle recette



Produit Issu du Commerce Equitable