



Menu

Du 06 au 10 mai 2024



LUNDI 6/05/2024	MARDI 7/05/2024	MERCREDI 8/05/2024	JEUDI 9/05/2024	 VENDREDI 10/05/2024
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------------

Pain BIO

LE JOUR DU

<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Salade de concombres BIO vinaigrette nature</p> <p>Radis beurre</p>	<p> Salade de coquillettes au pesto de basilic*</p> <p>Salade de blé BIO à la parisienne* (tomate, maïs, ciboulette)</p>			<p>Salade de maïs</p> <p>Sauce vinaigrette</p>
<p>Sauté de veau sauce basquaise (tomate, poivron) Pommes vapeur OU Gratin campagnard* (pomme de terre, lentilles, curry, crème)</p>	<p>Filet de lieu noir sauce Bouillabaisse*</p>	FERIE	FERIE	<p>Raviolis de légumes</p>
<p>Brie</p> <p>Fromage carré à pâte molle</p>	<p>Courgettes et riz*</p>			<p>Cocktail de fruits au sirop</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Poire BIO</p>			<p>Gaufre au sucre</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p> Baguette et beurre Lait issu du Commerce Equitable Orange</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature et sucre Jus de pomme</p>			<p> Barre bretonne Lait issu du Commerce Equitable Compote de pommes</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 13 au 17 mai 2024



LUNDI 13/05/2024

MARDI 14/05/2024

MERCREDI 15/05/2024

JEUDI 16/05/2024

VENREDI 17/05/2024

LE JOUR DU Végé

Pain BIO

Salade de tomates Sauce Vinaigrette	Entrée uniquement pour les élémentaires: Céleri rémoulade	Taboulé*	 	Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette basilic Radis beurre
Brandade de poisson	Omelette BIO	Rôti de bœuf froid OU Pané de blé et sauce ketchup*	 Hot Dog Saucisse de francfort OU Bâtonnet végétarien et sauce béchamel, curcuma, moutarde*	Paupiette de veau sauce normande* (crème, champignons) Semoule OU Couscous végétarien et boulettes de soja*
Fromage uniquement pour les élémentaires: Fromage fondu Président Croc'lait	Pommes rissolées BIO et haricots verts	Chou fleur BIO sauce mornay* (béchamel, fromage)	Salade verte BIO Vinaigrette terroir	Laitage uniquement pour les élémentaires: Yaourt nature BIO LOCAL et sucre de canne issu du Commerce Equitable
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au caramel	Pommes BIO (2 variétés)	Ananas	 Tomme	Gâteau USA* (fromage blanc, vanille, cannelle)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Yaourt nature BIO et sucre Jus d'orange	Pain de mie Fraidou (fromage à tartiner) Compote de pommes fraise	 Baguette et miel Lait issu du Commerce Equitable Banane	 Glace Rocket	 Baguette et confiture d'abricots Lait issu du Commerce Equitable Poire BIO



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 20 au 24 mai 2024



LUNDI 20/05/2024

MARDI 21/05/2024

MERCREDI 22/05/2024

JEUDI 23/05/2024

VENDREDI 24/05/2024

Pain BIO

LE JOUR DU

LE JOUR DU

FERIE

Sauté de bœuf
sauce lyonnaise *(oignons, ail)
OU
Quenelles nature BIO sauce tomate*

Salade de concombres
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Œuf dur mayonnaise BIO

Entrée uniquement pour les élémentaires:
Salade coleslaw BIO *
(carotte LOCALES et chou blanc mayonnaise)
Crèmeux frais aux radis*
(radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)

FERIE

Petits pois BIO
au jus (carottes et champignons)*

Hachis végétarien *
(purée de pommes de terre et égréné de pois
à la tomate)

Limande meunière

Semoule à la mexicaine BIO*
(tomate, poivron, haricot rouge,
cumin, paprika)

FERIE

Pommes BIO
(2 variétés)

Beignet à la framboise

Jeunes carottes

Gouda
Edam

GOUTER

Cantal AOC
Bleu d'Auvergne AOP

Beignet à la framboise

Laitage uniquement pour les élémentaires:
Fromage frais nature et miel
Fromage frais aux fruits

Gouda
Edam

GOUTER

Baguette et chocolat issu du commerce équitable
Lait
Poire BIO

Brioche
Yaourt nature BIO et sucre
Jus d'orange

Banane BIO
Orange BIO

Crème dessert au chocolat
Crème dessert au caramel

GOUTER

Baguette et chocolat issu du commerce équitable
Lait
Poire BIO

Brioche
Yaourt nature BIO et sucre
Jus d'orange

Baguette
Brie
Jus de pomme

Cake à la vanille*
Fromage frais et sucre
Kiwi



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



LUNDI 27/05/2024

MARDI 28/05/2024

MERCREDI 29/05/2024

JEUDI 30/05/2024

VENDREDI 31/05/2024

Pain BIO

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Pavé de merlu sauce waterzoï
(petits légumes, crème)

Entrée uniquement pour les élémentaires:
Salade iceberg, radis et maïs

Cœur de scarole et olives vertes

Vinaigrette nature

Tarte au fromage*

Melon jaune BIO

Pastèque BIO

Entrée uniquement pour les élémentaires:
Carottes râpées
BIO LOCALES *
Vinaigrette miel
Champignons émincés
au fromage blanc

Dés de carottes BIO ail *

Dahl de pois cassés *
(cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe,
brunoise de carottes)
et riz

Rôti de veau froid
et sauce fraîcheur*
OU
Pané à la mozzarella
et sauce fraîcheur*
(fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes)

Penne sauce fromagère *
(fromage fais ail et fines herbes, sauce
tomate, haricots blancs)

Steak haché pur bœuf au jus
Blé BIO et ratatouille
OU
Blé Bio à l'italienne*
(tomate, olives, lentilles, poivrons)

Comté AOP

Saint Nectaire AOC

Edam

Gouda

Laitage uniquement pour les élémentaires:
Yaourt aromatisé

Petit suisse
aux fruits BIO

Petit suisse BIO nature
et sucre

Abricots

Compote de pommes BIO

Compote pomme abricot BIO

Banane

Glace cône au chocolat

Moelleux aux pommes*

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt nature BIO et sucre
Jus de pommes

Fourrandise fraise
Lait issu du Commerce Equitable
Banane

Baguette
Emmental
Compote pomme cassis

Pain au chocolat du boulanger
Fromage frais nature et sucre
Abricots

Pain de mie et confiture de fraise
Lait issu du Commerce Equitable
Poire BIO



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

Du 03 au 07 juin 2024



LUNDI 3/06/2024

MARDI 4/06/2024

MERCREDI 5/06/2024

JEUDI 6/06/2024

VENDREDI 7/06/2024

Pain BIO

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Salade de tomates
Salade de concombres
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de tortis au pesto de basilic*
Laitue iceberg, maïs, haricots rouges
vinaigrette au sirop d'érable*

Pastèque BIO

Crèmeux de carottes et poivrons

Entrée uniquement pour les élémentaires:
Salade coleslaw BIO *
(carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise)
Céleri LOCAL à la méditerranéenne
(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)

Sauté de bœuf
sauce tomate et cornichon*
Pommes de terre sautées
OU
Pommes de terre et lentilles à la provençale*
(herbes de provence)

Accras de morue
et citron

Emincé de dinde
sauce haricots rouges *
(miel, sauce soja, paprika, tomate)
OU
Galette indienne
(lentilles corail, blé, épices tandoori)

Curry de pois chiche végétarien*
et riz

Tortilla poivrons tomate*
(œuf BIO, pommes de terre, tomates, thym)



Courgettes rondelles et blé BIO

Brocolis BIO

Fromage uniquement pour les élémentaires:
Saint Nectaire AOC
Fourme d'Ambert AOC

Yaourt nature BIO LOCAL
et sucre

Liégeois à la vanille

Fromage blanc Bio, brisure de spéculoos et
coulis de fraise*

Fromage frais nature et miel
Fromage frais aux fruits

Compote pomme fraise BIO
Compote pomme abricot BIO

Dessert uniquement pour les élémentaires:
Pommes BIO
(2 variétés)

Moelleux au chocolat frais

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Croissant du boulanger
Fromage frais et sucre
Abricots

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Compote de pommes



Gaufre au sucre
Lait issu du Commerce Equitable
Kiwi



Pain de mie et pâte à tartiner noisette
Yaourt nature BIO et sucre
Jus d'orange



Baguette et confiture d'abricots
Lait issu du Commerce Equitable
Poire BIO



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

Du 10 au 14 juin 2024



LUNDI 10/06/2024

MARDI 11/06/2024

MERCREDI 12/06/2024

JEUDI 13/06/2024

VENDREDI 14/06/2024

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Pain BIO

<p>Semoule façon couscous BIO* (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)</p>	<p>Salade de tomate et dés de feta</p> <p>Salade iceberg et croûtons</p>	<p>Taboulé*</p>	<p>Concombres sauce tzatziki* (yaourt, menthe) </p> <p>Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette persil</p>	<p>Œuf dur mayonnaise BIO</p>
	<p>Jambon de paris OU Croq veggie à la tomate</p>	<p>Tarte végétarienne aux légumes et aux pois* (œuf, emmental, champignons, carottes brocolis)</p>	<p>Rôti de bœuf froid OU Croustillant fromager et ketchup du chef*</p>	<p>Pavé de colin crumble pain d'épice</p>
	<p>Gnocchetti BIO LOCALES sauce tomate</p>	<p>Petits pois au jus (carotte et champignons)*</p>	<p>Epinards BIO à la crème</p>	
<p>Edam</p> <p>Gouda</p>	<p>Compote de pommes BIO</p> <p>Compote pomme abricot BIO</p>	<p><u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Comté AOP</p> <p>Gorgonzola AOP</p>	
<p>Pêche</p>	<p>Ananas</p>	<p>Moelleux myrtille citron*</p>	<p>Bâtonnet de crème glacée vanille </p>	
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	
<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p> Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Lait issu du Commerce Equitable</p> <p>Nectarine</p>	<p>Baguette</p> <p>Camembert</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Pain de mie et confiture de fraise</p> <p>Lait issu du Commerce Equitable</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Compote pomme</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

Du 17 au 21 juin 2024



LUNDI 17/06/2024

MARDI 18/06/2024

MERCREDI 19/06/2024

JEUDI 20/06/2024

VENDREDI 21/06/2024

LE JOUR DU

Pain BIO

<p>Filet de lieu noir sauce citron*</p>	<p>Salade de concombres et maïs BIO Salade de tomates BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade de maïs</p>		<p>Pastèque BIO Melon jaune BIO</p>
<p>Haricots beurre à l'ail*</p>	<p>Pommes de terre et lentilles à la provençale* (aux herbes de provence) et emmental râpé</p>	<p>Sauté de bœuf sauce curry* OU Bouchée de soja tomate et basilic sauce échalote*</p>		<p>Boulettes de veau sauce marengo* OU Œufs brouillés</p>
<p>Yaourt nature BIO LOCAL et sucre de canne issu du Commerce Equitable </p>	<p>Compote pomme abricot Compote pomme fraise</p>	<p>Dés de carottes BIO à l'ail *</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE ELABORE PAR LES ENFANTS</p>	<p>Riz camarguais IGP aux petits légumes*</p>
<p>Abricots</p>	<p>Compote pomme abricot Compote pomme fraise</p>	<p>Cantal AOC</p>		<p><u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Camembert Buchette mi-chèvre</p>
<p>GOUTER Pain de mie Emmental Jus de pommes</p>	<p>GOUTER Baguette et confiture de fraises Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Crêpe moelleuse et sauce chocolat*</p>
<p>GOUTER Pain de mie Emmental Jus de pommes</p>	<p>GOUTER Baguette et confiture de fraises Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO</p>	<p>GOUTER Madeleines longues Fromage frais et sucre Banane</p>	<p>GOUTER Croissant du boulanger Lait issu du Commerce Equitable Compote de pommes</p>	<p>GOUTER Baguette et miel Lait issu du Commerce Equitable Nectarine</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

Du 24 au 28 juin 2024



LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Pain BIO	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Salade de tomates BIO Vinaigrette basilic Radis beurre	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade iceberg et croûtons Salade verte et maïs Vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Concombres BIO au fromage blanc et ciboulette* Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette échalote*	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Taboulé* Salade de pâtes à la parisienne* (tomates,maïs)
Pavé de colin mariné ail et fines herbes	Dahl de lentilles corail * (tomate, carotte, lait de coco, gingembre) et riz	Emincé de volaille Bio sauce aux olives* OU Bouchée au pistou sauce échalote*	Pizza au fromage* Salade verte et vinaigrette	Rôti de bœuf froid OU Croq veggie à la tomate et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO		Petits pois carottes BIO au jus (carottes et champignons)*		Haricots verts à l'ail*
Dessert lacté au chocolat Dessert lacté au caramel	Gouda Edam	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Mimolette	Yaourt nature BIO LOCAL et miel Yaourt aromatisé à la vanille BIO LOCAL	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
	Compote pomme banane Compote de pommes	Ananas	Glace cône à la vanille	Cake sportif* (cassonade, noix,raisins et abricots secs)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Lait issu du Commerce Equitable Abricots	Baguette et chocolat issu du commerce équitable Yaourt nature BIO et sucre Pêche	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette Brie Nectarine	Pompon cacao Lait issu du Commerce Equitable Banane



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

Du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI 1/07/2024

MARDI 2/07/2024

MERCREDI 3/07/2024

JEUDI

LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

VENDREDI 5/07/2024

LE JOUR DU Vége

LE JOUR DU Vége

Pain BIO

Poulet rôti au jus
Riz paëlla *
(poivron, tomate, petits pois,
épice paëlla)
OU
Riz à l'andalouse BIO*
(poivrons, tomates, petits pois, courgettes et
épice paëlla)

Salade de concombres
Salade de tomate et maïs
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Entrée uniquement pour les élémentaires:
 Houmous aux pois chiches*
(épices garam masala, carotte, poivrons)

Entrée uniquement pour les adultes et les
élémentaires:
Salade iceberg
et oignons frits
Vinaigrette persil

Pastèque BIO
Melon vert

Comté AOC
Saint Nectaire AOC

Omelette BIO
et emmental râpé

Tarte végétarienne
aux légumes et aux pois*

Fish and chips
sauce fromage blanc, jus de citron et
ciboulette*

Paupiette de veau
sauce tomate et cornichon*
 Farfalles
OU
 Farfalles, lentilles et tomates*

Nectarine

Purée de pommes de terre et courgettes*

Carottes vichy

Pommes campagnardes

et emmental râpé

GOUTER

Laitage uniquement pour les élémentaires:
Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

Yaourt aromatisé
BIO LOCAL

Vache qui rit

Compote pomme pêche

Pain de mie et pâte à tartiner noisette
Yaourt aromatisé
Pomme BIO

Beignet au chocolat

Melon jaune

Ananas et chantilly

Compote de pommes

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et confiture de fraise
Lait issu du Commerce Equitable
Abricot

Croissant
Fromage frais et sucre
Compote de pomme

Baguette
Edam
Jus d'orange

Cake au citron*
Lait issu du Commerce Equitable
Pêche

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