









Menus de la Semaine du 01 au 05 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Férie</p> <p>Indicateur Menus maternelles</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Radis beurre</p>		<p> Taboulé</p> <p>Crêpe à l'emmental</p>	
	<p> Spaghetti Bolognaise végétarienne</p> <p>Fromage râpé</p>		<p> Saucisse chipolatas</p> <p>Courgettes fraîches</p>	<p> Fromage frais petit cotentin</p> <p>Coulommiers</p>
	<p> Donuts</p> <p>Chouquette crème vanille</p>		<p> Mousse saveur chocolat au lait</p> <p>Mousse saveur chocolat</p>	<p> Compote de pomme</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férie	 <p>Betteraves Macédoine de légume (mayonnaise)</p>  <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots blancs</p>  <p>Entremet pistache Roule myrtille</p>		<p>Céleri râpé Tomate en salade</p> <p>Pennes sauce aux épinards et au bleu</p>  <p>Compote de pommes allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Thon à la catalane</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix Smoothie pomme/banane</p>  









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Coquillettes au pesto rouge  Blé à la tomate</p> <p>Croissant au jambon (plat complet) </p> <p>Chutney de courgettes </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Fromage blanc cannelle</p>		<p>Férié</p>	


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de porc sauce aux olives </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage frais ½ sel </p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Salade de fruit frais</p>	<p>Pâte perle, carottes râpées et oignons frits </p> <p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat </p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p>La Crète</p> <p>Salade iceberg et noix vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake aux amandes et miel accompagnement </p>	<p>Colin d'Alaska portion filets sauce basilic </p> <p>Epinards branches et riz</p> <p>Brie </p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </p> <p>Compote de poire</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 mai au 02 juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Salade de risetti aux légumes Salade de blé</p>		 <p>Betteraves rouges Salade coleslaw</p>	
	 <p>Nuggets de Fromage Petits pois</p>		 <p>Saucisse de Toulouse Haricots blancs coco sauce tomate</p>	 <p>Parmentier de poisson à l'huile d'olive (colin) Salade verte</p>
	 <p>Lacté saveur vanille Lacté saveur vanille nappé caramel</p>		 <p>Gaufre liégeoise Gaufre nappage chocolat</p>	 <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>
				<p>Fruit de saison au choix Découpe de fruits frais</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Parmentier de légumes frais et mozzarella</p>  <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p>  <p>Tarte flan pâtissier Tarte citron</p> 	 <p>Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce ravigote</p>  <p>Spaghetti Bolognaise</p>  <p>Fromage râpé</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait Mousse saveur chocolat noir</p>	 	<p>Feuilleté au fromage fondu</p>  <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Lentilles à la provençale et orge perlé</p>  <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>  <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p>	<p>Beignet de calamar Sauce Tartare (mayonnaise, capre, persil)</p>  <p>Tomate provençale /Riz Pilaf</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>  <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix Compote et speculos</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 12 au 16 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Sauté de bœuf sauce façon orientale  Semoule  Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix Smoothie pomme/abricot	 Melon Jaune Pastèque Tortis sauce champignons crémée  Gâteau Basque Tarte aux pommes 	 Au revoir les grands !	Au revoir les grands Concombres à la crème ail et persil  Houmous Meunière colin d'Alaska sauce ketchup  Pommes de terre quartier avec peau Mix lait cacao <i>(fromage blanc, crème anglaise, lait, sucre, cacao)</i> Fruit de saison au choix	 Cuisse de poulet rôti au jus  Riz à l'indienne (épices douces et carottes) Fromage frais tartare Fromage frais saint morêt  Entremet pistache  Entremet chocolat














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 19 au 23 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Croustillant de poisson</p> <p>Courgettes fraîches/ pdt Grenailles Locale</p> <p> Fromage frais ail et fines herbes Yaourt aromatisé</p> <p> Compote de poire allégée en sucre Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p> Salade verte dés de mimolette et oignons frits</p> <p>Tartine œuf ciboulette</p> <p> Lasagnes de légumes et haricots rouges</p> <p>Salade verte</p> <p> Muffin Chocolat Découpe de fruits frais</p>		<p> MENU CLASSE DE MELISSA</p> <p>Carottes râpées, oignons frits Duo de Melon pastèque</p> <p> Fajitas de poulet (riz, tomate, fromage) Salade verte tomate mais</p> <p>Glace Fondant chocolat, crème Anglaise</p>	<p> Blanquette de poissons (colin et petits légumes)</p> <p>Semoule</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison au choix Salade de fruit frais</p> <p></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 26 au 30 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauce caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomates, oignons, ail)</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette</p> <p>Hamburger Maison (Steak haché bœuf, cheddar, sauce barbecue, salade)</p> <p>Frites</p> <p>Flan gélatine vanille caramel Flan gélatine vanille</p>		<p>Melon Pastèque</p> <p>Aiguillette de volaille au jus</p> <p>Risotto aux petits pois</p> <p>Clafoutis pêche pistache Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais fondu Camembert</p> <p>Smoothie pomme pêche Fraise au sirop et basilic</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

