










Semaine du 29 avril au 3 mai 2024






* Menu végétarien

Fournisseurs : Légumes bio « La Chouette Isop » - Viande boucherie « Dumontoux »

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Feuilleté aux légumes 	Salade de radis au cervelas et emmental 	Salade verte vinaigrette balsamique 	Salade de carottes aux raisins et ananas 
Viandes		Cordon bleu 	Pommes noisettes	Cabillaud au curry et lait de coco
Légumes	Pâtes de légumes carbonara 	Purée de carottes 	Omelette à la piperade 	Haricots beurre
Desserts	Compote Et sa madeleine	Coupe de fraise/ chantilly	Yaourt à la vanille	Mousse au chocolat 










Semaine du 6 mai au 10 mai 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou blanc et carottes sauce miel 	Assortiment de saucisson	F E	
Viandes	Bœuf aux oignons 	Poulet à l'ail au citron 	R I E	
Légumes	Riz cantonais 	Carottes au curry et lait de coco 	Ascension	
Desserts	Petit suisse Litchee	Yaourt au sucre de canne		





Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Tomate/Mozzarella basilic 	Salade de betterave 	Salade de mâche 	Taboulé à la menthe
Viandes	Bolognaise 			Poisson meunière
Légumes	Spaghettis	Flognarde aux lardons 	Gratin de pommes de terre normande 	Tian de légumes 
Desserts	Banana split 	Vérine de fromage blanc à l'abricot 	Fruit kiwi jaune	Flamby caramel










Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	F E	Melon charentais	Taboulé menthe/citron 	Pâté marmite
Viandes	R I E	Saucisse	/	Cabillaud au four tomate cerise et thym 
Légumes	Pentecôte	Lentilles à la tomate 	Curry de chou-fleur aux noix de cajou/ riz 	Mélange de céréales
Desserts		Yaourt vanille	Compote Pomme/ poire	Fromage Nectarine

Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine ½ œuf 	Carotte râpée à l'orange 	Salade de quinoa betterave 	Asperge sauce mousseline 
Viandes	Sauté de veau à la crème 	Samussa jambon/boursin 	/	Poisson meunière
Légumes	Chou kale poêlé 	Pâtes fraîches	Tarte tomate/mozarella 	Boullgour à la tomate 
Desserts	Pâtisserie éclair chocolat	Fruit nectarine	Yaourt végétal	Fromage Kiwi

Semaine du 3 juin au 07 juin 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de chou- fleur/Radis 	Céleri rémoulade 	Mélange de salade sauce vinaigrette 	Concombre Tomates cerises à la provençal 
Viandes	Ragout de lapin à la crème 	Escalope de dinde farcié 	/	/
Légumes	Crumble de tomate	Frites de courgette 	Hachis parmentier de légumes	Spaghetti au saumon basilic 
Desserts	Smoothie au fruit de saison 	Petit suisse Prune 	Panna cotta biscuit	Boule de glace vanille sauce chocolat 

Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tartine chaude chèvre et miel 🍲	Piémontaise au cervelas 🍲	Salade de chou rouge aux pommes 🍲	Assiette de melon coloré
Viandes	Lardons de dinde	Mijoté de boulette d'agneau 🍲	Quiche aux asperges et tomates 🍲	Dés de colin à la portugaise 🍲
Légumes	Penne feta et brocolis 🍲	Petit pois frais	*	Beignets de légumes
Desserts	Fromage blanc au coulis de myrtille 🍲	Soupe de melon aux framboises 🍲	Liégeois à la vanille	Camembert Fruit de saison








Semaine du 17 juin au 21 juin 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	S O R	Salade verte	Pizza au fromage	Piémontaise au thon 🍲
Viandes	T I E	Steak haché	Œuf dur béchamel 🍲	Beignet de calamar
Légumes		Frites au four	Flan de légumes	Salade de courgettes et carottes 🍲
Desserts		Fraise melba 🍲	Poire au sirop 🍲	Yaourt les 2 vaches











Semaine du 24 juin au 28 juin 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Taboulé libanais 	Tranche de pastèque	Batavia	P I Q
<i>Viandes</i>	Poulet sauce toscane (parmesan, ail, épinard, tomate, crème) 	Courgette farcie 	Omelette au fromage 	U E -
<i>Légumes</i>	Duo haricots	Risotto 	Pommes de terre rissolées  *	N I Q U
<i>Desserts</i>	Ananas frais 	Fromage blanc coulis de fruit maison	Salade de fruits	E « Olympiades stade »

Semaine du 1^{er} juillet au 5 juillet 2024

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Perle / tomate surimi sauce cocktail 	Concombre à la crème	Blé au maïs, poivrons et œufs 	
<i>Viandes</i>	Giglette de lapin à la moutarde 	Jambon à cuire miel/orange 	/	Repas de fin d'année en extérieur
<i>Légumes</i>	Gratin de courgette 	Coquillettes au beurre 	Crêpe au fromage	
<i>Desserts</i>	Milk shake boule de glace vanille aux fruits 	Entremet pistache 	Compote pomme/fraise	

