









Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate et vinaigrette basilic menthe  </p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella ***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat </p>			<p>Nuggets de poulet et Frites </p> <p>SV : Nuggets de poisson ***</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait[°] SV : dessert lacté saveur vanille</p>








° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette ***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p>SV : Ravioli tofu et basilic ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO  ***</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre aux olives  ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Cubes de colin sauce tomate ***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO  ***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise  ***</p> <p>Sauce tomate, thon et basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO  ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)














Semaine du 20 au 24 mai 2024

Yeblès

0



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha) ***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Carré ***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>	<p>Taboulé ***</p> <p>Aguillette de poulet sauce dijonnaise ***</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Fromage frais petit cotentin ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio   </p> <p>***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p><i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i></p> <p>Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes </p> <p>***</p> <p>Filet de colin sauce coco et citron vert </p> <p>***</p> <p>Riz pilaf ***</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Tarte noix de coco </p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)














Yeblès

0



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic 	Œuf dur mayonnaise 	Concombre à la crème	Macédoine Mayonnaise	Coleslaw
***	***	***	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce pomme curry 	Pizza au fromage 	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) 
SV : Omelette aux fines herbes	***	SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	***	***
***	Gnocchetti	***	Salade verte	(plat complet)
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	***	***	***	***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel BIO 	Emmental	Yaourt aromatisé BIO 	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Fruit	Crème dessert saveur vanille BIO 	Brownie 	Purée pomme banane BIO 












° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon ***	Salade de riz aux olives  ***	Pomelos et sucre ***	Betteraves et vinaigrette à la moutarde  ***	Tomate et vinaigrette à la moutarde ***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  ***	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel SV : Omelette au fromage ***	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade SV : Pavé de colin aux herbes de provence ***	Cordon bleu de dinde  *** SV : Nuggets de poisson blanc ***	Merlu sauce basilic  ***
(plat complet) ***	Courgettes BIO  ***	Duo d'haricots verts et haricots beurre ***	Riz pilaf et légumes ratatouille ***	Purée de pommes de terre BIO  ***
Yaourt nature sucré ***	Fromage fondu vache qui rit ***	Montcadi crôte noire ***	Petit fromage frais aux fruits ***	Carré ***
Compote pomme abricot allégée en sucre ***	Fruit BIO  ***	Grillé aux pommes  ***	Fruit BIO  ***	Mousse saveur chocolat au lait ° ***

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)














yables

0



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Gaspacho tomates et poivrons  ***	Tomate et vinaigrette au guacamole  ***	Salade de riz composé (poivrons, olives noires)  ***
Chili con carne et riz pilaf SV : Chili sin carne ***	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille SV : Omelette ***	Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines) SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	Torsades  et sauce aux champignons et à la crème ***	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé ***
(plat complet) ***	Petits pois, pommes de terre ***	Gratin duo chou fleur et brocolis ***	(plat complet) ***	Epinards à la béchamel ***
Fromage frais tartare nature ***	Yaourt aromatisé ***	Petit fromage frais nature BIO  et sucre ***	Bûche de chèvre BIO  ***	Mimolette ***
Purée pomme poire BIO 	Mini chou pâtissier à la crème vanille 	Fruit BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit BIO 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Yeables

0



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque ***	Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde ***	<i>Repas froid</i> Concombre à la crème ***	Salade de lentilles et fromage de brebis ***
Riz et légumes korma butternut	Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier de poisson ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***
(plat complet)	Carottes BIO	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers ***	Petit fromage frais aux fruits ***	Saint Paulin ***	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt nature et sucre ***
Purée pomme abricot BIO	Fruit BIO	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flotante	Fruit BIO

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



















Yeables

0



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert ***	Salade de pommes de terre sauce ravigote  ***	Gaspacho à la tomate  ***	<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque  ***	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette  ***
Sauté de dinde sauce au thym SV : Emincé de saumon sauce citron ***	Omelette  ***	Pavé de colin gratiné au fromage  ***	Emincé de poulet façon kebab SV : Colin meunière ***	Burrito bowl  (riz, pois chiche, cheedar,  sauce guacamole au fromage blanc) ***
Coquillettes BIO  ***	Chutney de courgettes  (miel, oignons, vinaigre de cidre) ***	Haricots verts BIO  ***	 Frites ***	(plat complet) ***
Gouda ***	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Fromage blanc fruité ***	Fromage fondu vache qui rit BIO  ***
Dessert lacté saveur vanille nappé vanille BIO 	Fruit BIO 	Fruit	Smoothie 	Compote pomme ananas allégée en sucre

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

