









Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes et romarin </p> <p><i>Plat classique</i>  Sauté de dinde sauce crème champignons</p> <p>Pommes de terre lamelle sautées </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de concombres Vinaigrette aux herbes</p> <p><i>Plat classique</i> Steak haché sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes et ratatouille aux lentilles corail et emmental  </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison  </p>	Férié	Férié	Férié

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>		 Lentilles	
Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise)	Pizza fromage (emmental et mozzarella) et tomates	Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette à la moutarde	Crudité locale
<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce au romarin	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomates, basilic)	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce paprika persillé	<i>Plat classique</i> Raviolis gratinés	<i>Plat classique</i> Dés de colin sauce armoricaine
Semoule		Carottes persillées	<i>Plat végétarien protéiné</i> Raviolis de saumon gratinés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate
<i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous de légumes (semoule, pois chiches, légumes de couscous et raisins secs)		<i>Plat végétarien protéiné</i> Macaroni, carottes et mozzarella		Pommes de terre persillées
Bûche lait de mélange	Petit fromage frais et sucre	Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Chource
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille
		<i>Goûter :</i> Jus de raisin Barre bretonne		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	<i>Tahiti</i>
Férié	Taboulé à la menthe 	Salade de haricots blancs à la marocaine (poivrons, tomates, cumin, coriandre) Vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique	Radis, carottes, concombres Sauce guacamole et fromage blanc
	<i>Plat classique</i>  Sauté de dinde au jus d'oignon	<i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce tomate et origan		<i>Plat classique</i>  Filet de hoki sauce aigre douce
	Petits pois fermiers	Courgettes persillées		Riz 
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce crème courgettes et légumes pois gourmands 		<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches sauce aigre douce 
	Camembert	Gouda	Pont l'Evêque 	Riz 
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt nature sur lit de fruit  	Yaourt nature et sucre  	
		<i>Goûter :</i> Jus d'orange Quatre-quarts		Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat (œuf, farine)  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée

























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	<i>Menu Local</i>
Salade verte <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	Pastèque	Salade de concombres <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Salade de tomates et mozzarella <i>Vinaigrette au basilic</i>	Crudité locale 
<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille sauce tomate	<i>Plat classique</i>  Aiguillette de poulet sauce antillaise	<i>Plat classique</i>   Rôti de porc sauce au thym	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moussaka végétarienne (aubergines, légumes ratatouille, <i>pommes de terre</i> , emmental, fromage de chèvre) 	<i>Plat classique</i> Sauce au thon et à la tomate
Boullgour 	Pommes de terre lamelle sautées	Chou-fleur persillé		Macaroni
<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelle nature sauce aurore	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boullgour sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce cantal et brisure de chou-fleur  		<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise  
Boullgour 	Pommes de terre lamelle sautées			
Gouda	Saint Nectaire 	Bleu d'Auvergne 	Petit fromage frais et sucre	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Riz au lait et caramel	Sorbet	Biscuit local  
		<i>Goûter :</i> Fruit de saison   Gâteau fourré à la fraise		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MISSION RECETTES DURABLES	
			<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	
Melon	Taboulé façon quinoa	Courgettes râpées Sauce au fromage blanc	Salade de concombres Vinaigrette à la moutarde	Tartine au fromage de chèvre, tomates et basilic
<i>Plat classique</i> Dés de colin d'Alaska sauce persane	<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce 4 épices	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce au curry	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf, maïs, haricots rouges, légumes ratatouille, tomates)	<i>Plat classique</i> Chipolatas
Semoule	Brocolis persillés	Torsade	Riz	Epinard à la béchamel
<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain et semoule (semoule, légumes de couscous, pois chiches)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, brocolis et lentilles	<i>Plat végétarien protéiné</i> Torsade sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella et bleu)		<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre de canne	Coulommiers	Petit fromage frais et sucre	Cantal
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fondant aux haricots rouges et framboises (œuf et farine)	Fruit de saison
		<i>Goûter :</i> Fruit de saison Gaufre		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée
























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>
Œuf dur (<i>mayonnaise</i>) 	Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin 	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Crudité locale 
<i>Plat classique</i> Lardon façon carbonara	<i>Plat classique</i>  Nugget de poulet et sauce ketchup	<i>Plat classique</i>  Filet de Hoki sauce niçoise (tomates, anchois, câpres, olives, ail)	<i>Plat classique</i>  Sauté de bœuf sauce paprika et persil 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelle nature sauce aurore
Farfalles	Jardinière de légumes	Carottes persillées 	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes du sud et au fromage de brebis	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Macaronis, carottes et mozzarella 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux de sarrasin, lentilles et légumes	
	Jardinière de légumes		Haricots verts persillés	
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Bûche lait de mélange	Camembert 	Chaurce  
Melon	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Purée de pommes	Crème dessert saveur chocolat  
		<i>Goûter :</i> Jus de pomme  Cake marbré		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée
























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte Vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p><i>Plat classique</i> LOCAL  Emincé de porc sauce au jus d'oignon</p> <p>Lentillons de Champagne mijotés LOCAL  AB </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> LOCAL  Lentillons de Champagne à la provençale et mélange de 5 céréales (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomates, basilic) AB </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison AB  SAISON </p>	<p>Melon</p> <p><i>Plat classique</i> Steak haché sauce basquaise</p> <p>Petits pois</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois AB </p> <p>Fromage blanc et sucre de canne AB </p> <p>Fruit de saison AB  SAISON </p>	<p>Salade à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs, poivrons) Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>  Poulet rôti au jus</p> <p>Courgettes provençales</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Courgettes provençales</p> <p>Pont l'Evêque AOP C </p> <p>Fruit de saison AB  SAISON </p> <p><i>Goûter :</i> Verre de lait Pain et chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Radis et beurre</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Paëlla végétarienne (riz, petits pois, tomates, poivrons, œuf)  AB </p> <p>Cantal AOP C </p> <p>Smoothie framboise et basilic</p>	<p>Salade de concombres Sauce fromage blanc à la menthe</p> <p><i>Plat classique</i>  Filet de poisson blanc meunière et son quartier de citron</p> <p>Epinard à la béchamel</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de coquillettes aux épinards et fromage de chèvre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe (farine, œuf) LOCAL  AB </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée

























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	<i>Menu Local</i>		 C'EST LA FÊTE <i>Au revoir les grands</i>	
Taboulé à la menthe	Crudité locale 	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Melon	Salade de riz arlequin (maïs, poivrons et olives) 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise 	<i>Plat classique</i>   Sauté de bœuf sauce aux pruneaux	<i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce à l'estragon	<i>Plat classique</i> Hot dog (volaille) et Ketchup	<i>Plat classique</i>  Croustillant de colin et son quartier de citron
Printanière de légumes	Rigol'Othes  	Brocolis à la béchamel	Pommes de terre quartiers avec peau	Haricots verts persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (mozzarella, bleu, parmesan AOP)   	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de brocolis, pommes de terre et lentilles 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Stick mozzarella et Ketchup	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivrons) Sauce tomate
Fromage blanc et confiture d'abricot 	Chaource  	Munster 	Pommes de terre quartiers avec peau	Haricots verts persillés
Riz au lait	Yaourt nature sur lit de fruits  	Fruit de saison  	Petit fromage frais et sucre	Coulommiers
		<i>Goûter :</i> Fruit de saison   Gâteau fourré à la fraise	Sorbet 	Fruit de saison  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée

















Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 1^{er} au 05 Juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Tartine œuf et ciboulette  Pain de mie	Salade de haricots blancs à la marocaine (poivrons, tomates, cumin, coriandre) Vinaigrette à la moutarde	Radis et beurre	Salade de concombres Sauce fromage blanc à la menthe
<i>Plat classique</i> Saucisse de Strasbourg et sauce tomate	<i>Plat classique</i> Hamburger		<i>Plat classique</i>  Rôti de dinde froid	<i>Plat classique</i> Beignet de calamar sauce tartare
Blé 	Pommes de terre quartier et ketchup	<i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic 	Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)	Courgettes provençales
<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelle nature sauce aurore	<i>Plat végétarien protéiné</i> Fish burger		<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur mayonnaise 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain, pois chiches et semoule 
Blé 	Pommes de terre quartier et ketchup	Gouda	Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)	Pont l'Evêque 
Carré	Petit fromage frais et sucre	Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Yaourt nature et sucre	Cake à la framboise et au chocolat (œuf et farine)  
Fruit de saison  	Pastèque 	<i>Goûter :</i> Jus d'orange Pain et confiture aux 4 fruits rouges 	Sorbet	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local