

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022

**Lundi**

Carottes râpées  
Vinaigrette à la moutarde

*Plat classique*  
Sauté de veau marengo

Haricots coco

*Plat végétarien protéiné*  
Chakalaka (ragoût  
haricots blancs, tomate,  
épices)

Brie

Dessert lacté saveur  
vanille

**Mardi**

Salade de betteraves  
rouges  
Vinaigrette à la moutarde

*Plat classique*  
Dés de poissons blancs  
(colin, hoki, merlu)  
sauce aux herbes

Epinard en branche à la  
crème

*Plat végétarien protéiné*  
Gratin épinards,  
pommes de terre et  
fromage de chèvre

Fromage blanc et  
confiture

Fruit de saison

**Mercredi**

*Menu Local*

Crudité locale

*Plat classique*  
Bolognaise de bœuf

Rigol'Othes

*Plat végétarien protéiné*  
Rigol'Othes sauce  
tomate et lentilles façon  
bolognaise

Yaourt nature et sucre

Biscuit local

**Goûters :**  
Verre de lait  
Rocher coco

**Jeudi**

FERIE

**Vendredi**

FERIE

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Taboulé à la menthe	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade de concombre Vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Hoki sauce citron persillée Riz	<i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas Carottes à la crème	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce crème et champignons Aubergine gratinée	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf jus aux herbes Pommes de terre vapeur	<i>Plat classique</i> Rôti de porc sauce charcutière Purée de pois cassés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (riz, courgettes, lentilles, poivrons, tomates)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette Carottes à la crème	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentilles corail aux aubergines et chou-fleur rôti	<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis printanier pommes de terre et mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Penne rigate, légumes et pois cassés
Tomme grise Compote de pommes	Cantal Fruit de saison	Saint Nectaire Fruit de saison	Edam Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Gâteau au chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef

**Goûters :**  
Jus de pommes  
Pain individuel et chocolat

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu Local</i>			<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>
	Crudité locale	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Guacamole au fromage blanc	Pastèque
	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce brune	<i>Plat classique</i> Emince de dinde sauce curry coco	<i>Plat classique</i> Filet de colin sauce basilic	
	Tortill'Othes	Lentilles mijotées	Ratatouille	
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tortill'Othes sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Ragout de lentilles et légumes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin méditerranéen (aubergines, courgettes, emmental, pois chiches)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour à la Mexicaine (boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs)
FERIE	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire	Carmembert	Comté
	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Mix lait cacao	Fruit de saison
		<i>Goûters:</i> Verre de lait Gaufre		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce au thym</p> <p>Couillettes au coulis de courgette</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Couillettes, courgettes et fromage de chèvre</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p><i>Plat classique</i> Paëlla marine (dés de poisson blanc (colin, hoki, merlu), riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules bio, crevettes, poivrons, oignons)</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Paëlla végétarienne (Riz, petits pois, poivrons, tomates)</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf au curry</p> <p>Haricots plats, maïs et chou-fleur</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'orientale sauce tomate</p> <p>Haricots plats, maïs et chou-fleur</p> <p>Pont l'Évêque </p> <p>Fruit de saison  </p> <p><b>Goûters :</b> Jus d'orange Mocelleux au citron</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade de lentilles, petits pois, framboises et fromage de brebis </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et emmental  </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p>	<p>Concombres khira raïa Sauce coriandre, cumin, fromage blanc, épices chili</p> <p><i>Plat classique</i> Croustillant de Colin</p> <p>Petits pois au jus</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Abricotier </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte Vinaigrette au basilic</p> <p><i>Plat classique</i> Filet de Hoki sauce armoricaine</p> <p><b>Riz</b>  </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (riz, emmental, haricots rouges, ratatouille, œuf)</p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de veau au paprika</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain pois chiches et mélange 5 céréales</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de porc au romarin</p> <p>Pommes paillasson</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><i>Gôtters :</i> gâteau à l'abricot Fruit de saison</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale </p> <p><i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf</p> <p>Rigol'Othes  </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce tomates et lentilles façon bolognaise  </p> <p>Chaource  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de pommes de terre et ciboulette Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Carottes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis de carottes au cumin (œuf) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 27 Juin au 01 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				
Melon	Salade de concombres Sauce au fromage blanc et herbes	Pizza au fromage (mozzarella)	Oeuf dur mayonnaise	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise AB	<i>Plat classique</i> Merlu sauce au basilic Duo de courgettes	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf aux olives Riz	<i>Plat classique</i> Sauté de porc aux pruneaux Epinards branche à la crème	<i>Plat classique</i> Emincé de poulet sauce barbecue Pommes de terre grenaille Local
Blé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Duo de courgettes, pommes de terre et sauce béchamel AB	<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (riz, courgettes, lentilles, poivrons, tomates)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier de lentilles corail et épinards NOUVELLES RECETTES	<i>Plat végétarien protéiné</i> Fritta patata (œuf, pomme de terre) AB
Fromage blanc et confiture	Comté AOP Fruit de saison	Edam Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Bûche lait de mélange Compote de pommes
Muffin vanille aux pépites de chocolat		<b>Goûters :</b> Jus d'orange Pain individuel et chocolat		
<b>Plat classique</b>	<b>Plat végétarien protéiné</b>			



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 04 au 05 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Salade verte Vinaigrette à la moutarde	Salade de pâtes à la grecque (pâtes, olives, poivrons, fromage de brebis, tomates)			
<i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas	<i>Plat classique</i> Sauté de veau marengo			
Lentillons de Champagne	Haricots beurre à la tomate			
<i>Plat végétarien protéiné</i> Ragoût de lentillons, pommes de terre et poireaux	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin et aux légumes			
Gouda	Haricots beurre à la tomate			
Pastèque	Fromage blanc et sucre			
	Glace à la vanille			

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef