

Menus du 9 mai au 10 juillet 2022

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE DE BLÉ, MAÏS, POIVRONS VINAIGRETTE POISSON PANÉ, CITRON COURGETTES BIO BÉCHAMEL YAOURT NATURE POMME	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE DINDE AU JUS D'ÉCHALOTE BROCOLI PERSILLÉS SUISSE SUCRÉ BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE LENTILLES BIO À LA TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE BULGARE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE MILANAISE HARICOTS VERTS BIO SAINT NECTAIRE AOP PUDDING AU CHOCOLAT
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE RIZ BIO, CHAMPIGNONS ET CHAOURCE FAÇON RISOTTO MAASDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON, VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE HARICOTS BEURRES PERSILLADE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET AUX OLIVES CAROTTES À L'ÉTUVÉE FROMAGE BLANC LOCAL BIO BISCUIT ROULÉ À LA CONFITURE DE FRAISES	PÂTÉ DE FOIE, CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE POMMES VAPEUR CANTAL AOP POMME
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE CANCOILLOTTE (RAGAIN) LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE CITRON ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL MIMOLETTE BIO FRAISE AU SUCRE	FÉRIÉ FÉRIÉ FÉRIÉ FÉRIÉ FÉRIÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES À L'AGNEAU AU CURRY SEMOULE BIO PETIT MOULÉ TARTE AUX POMMES
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE VERTE CROÛTONS VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF SAUCE AU JUS POMMES DE TERRE SAUTÉES SUISSE FRUITÉ ANANAS FRAIS	RADIS ROSES AU BEURRE CAROTTES ET POIS CHICHE BIO À L'ORIENTALE SEMOULE BIO SAINT PAULIN LIÉGEOIS VANILLE	CHORIZO POISSON FAÇON PAËLLA RIZ BIO JAUNE CHANTAILLOU PASTÈQUE	DUO CHOU CAROTTES VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE JAMBON BLANC LR HARICOTS BEURRES PERSILLÉES YAOURT NATURE CHICHERY CAKE AUX FRUITS CONFITS
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
LIBÉRÉ LIBÉRÉ LIBÉRÉ LIBÉRÉ LIBÉRÉ	TOMATES VINAIGRETTE À L'AIL CHIPOLATA LR PURÉE DE POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT BIO YAOURT BRASSÉ DE CHICHERY	MELON JAUNE PANÉ FROMAGER RATATOUILLE PETIT SUISSE SUCRÉ GAUFRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI COQUILLETES BIO MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME ABRICOT

Menus du 9 mai au 10 juillet 2022

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	RILLETES DE THON
SAUTÉ DE PORC SAUCE AU THYM	PIZZA TOMATE MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO	BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETES SAUCE TANDOORI
PETITS POIS		PIPERADE ET RIZ DE CAMARGUE	CHOU FLEUR PERSILLADE
CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC LOCAL BIO	MAASDAM BIO	VERRE DE LAIT BIO
POMME	ABRICOT	NECTARINE	GÂTEAU DU CHEF À LA VANILLE
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE PÉPINETTES TOMATES OLIVES VINAIGRETTE	RADIS BEURRE
FILET DE COLIN LIEU SAUCE CRÈME	STEAK HACHÉ AU JUS	RÔTI DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE	QUICHE CAROTTES BIO EMMENTAL BIO
POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE
BRIE	YAOURT NATURE	SUISSE SUCRÉ	EDAM BIO
PÊCHE	DONUTS	NECTARINE	CRÈME DESSERT VANILLE
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juil.
TOMATE CERISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	BETTERAVES VINAIGRETTE (STOCK)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE FROID, MAYONNAISE	RAVIOLI GRATINÉ	OMELETTE DU CHEF À L'EMMENTAL	THON (STOCK)
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE	BUCHETTE LAIT DE MÉLANGE	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS (STOCK) OU SALADE DE PÂTES
VACHE QUI RIT BIO		GOUDA	CAMEMBERT BIO
YAOURT BRASSÉ DE LA FERMIÈRE DE CHICHERY	PECHE	COMPOTE DE POMME (STOCK)	BEIGNET FRAMBOISE
lundi 04 juil.	mardi 05 juil.	jeudi 07 juil.	vendredi 08 juil.
ROSETTE, CORNICHON	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	TOMATE	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU THYM	GALETTE DE SOJA PROVENÇALE	RÔTI DE DINDE FROID, MAYONNAISE	BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE
BLÉ PILAF	PETITS POIS CAROTTES	CHIPS	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS
CANTAL AOP	YAOURT NATURE	CAMEMBERT PORTION	FROMAGE BLANC BIO
COMPOTE (STOCK)	NECTARINE	COOKIES DU CHEF	CLAFOUTIS AUX CERISES