

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 MAI AU 3 JUIN 2022



## LUNDI

Betteraves vinaigrette



Chipolatas grillées\*

(sans viande : colin sauce nantua)

Boulgour bio



Edam

Flan vanille



## MARDI

Salade de lentilles bio  
vinaigrette échalotes

Quenelles natures bio sauce  
blanche

Haricots verts bio persillés

Vache qui rit bio

Fruit de saison bio



## MERCREDI



## JEUDI

Tomate vinaigrette



Raviolis au bœuf gratinés

(sans viande : raviolis épinards ricotta)

Camembert

Compote de pommes

## VENDREDI

Céleris bio rémoulade



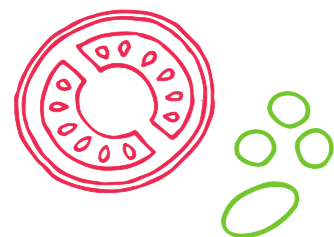
Poissonnette



Petits pois pommes de terre

Yaourt sucré

Brownie



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 6 AU 10 JUIN 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI



VENDREDI



Batonnets de carottes sauce cocktail 

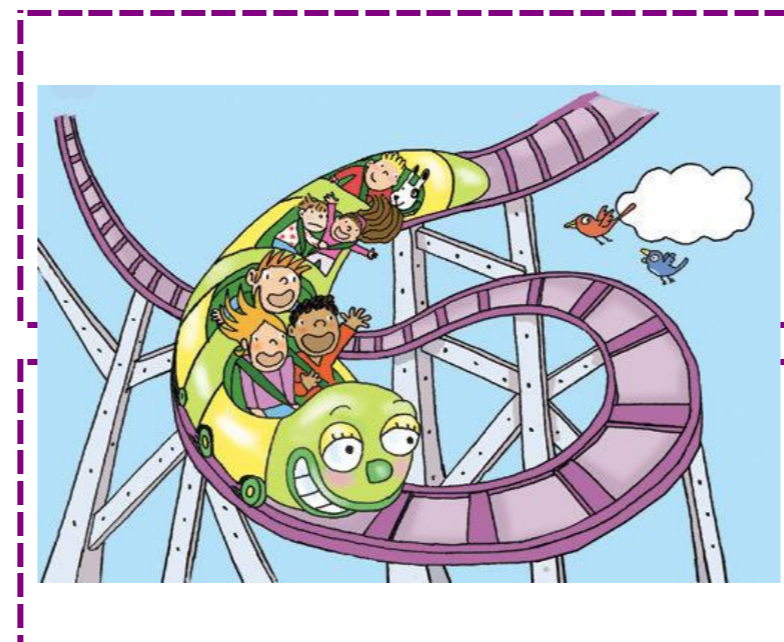


Salade de riz bio


Salade maïs concombre



Saucisses\* sauce barbecue  
(sans viande : boulettes de soja barbecue)




Omelette bio

Hoki sauce crustacés 

Frites au four

Petits pois bio au jus

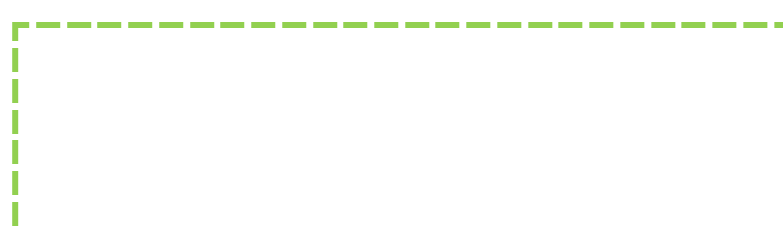
Semoule bio 

Yaourt à boire fraise




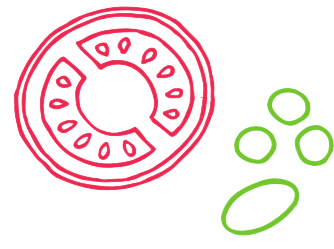
Brie bio

Petit moulé nature



Compote pomme pêche bio

Fruit de saison 



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN 2022



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves bio vinaigrette



Tomate vinaigrette



Concombre Tzatziki menthe



Salade de blé provençal

Bio Gnocchis basilic  
mozzarella

Rôti de dinde jus aux herbes  
(sans viande : hoki crème au curcuma)

Pâtes bio carbonara aux  
lardons\*  
(sans viande : raviolis au pesto)



Poisson meunière



Haricots verts bio sautés



Carottes persillées

Vache qui rit bio

Petit suisse sucré



Tomme de Savoie



Chanteneige bio

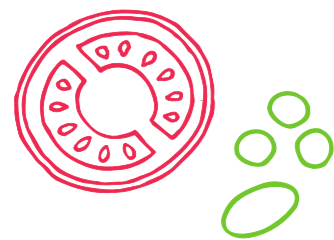


Fruit de saison bio

Gaufre liégeoise

Ile flottante

Compote pomme abricot



Fête de la  
**MUSIQUE**  
21 JUIN

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN 2022

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Repas froid



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Radis beurre

Pâté de campagne\*  
cornichon  
(sans viande : rillettes de thon)



Salade verte

Tomate concombre bio

Emincé de poulet façon  
kebab  
(sans viande : omelette piperade)

Boulettes de veau au jus  
(sans viande : quenelles sauce tomate)

Œufs durs mayonnaise

Paella de la mer  
(riz bio)

Boulgour bio

Poêlée de légumes

Salade de pommes de terre

Edam

Fromage fondu Le carré

Bon  
appétit !

Yaourt sucré

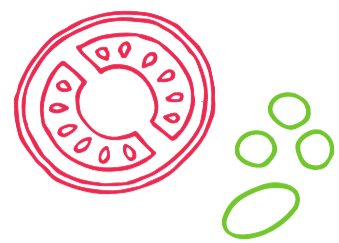
Carré frais bio

Mousse au chocolat

Fruit de saison bio

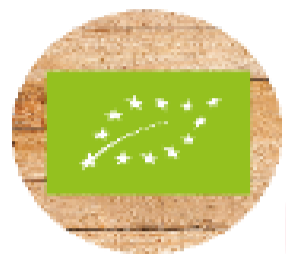
Gâteau cake à la cannelle

Fruit de saison bio



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 JUIN AU 1<sup>er</sup> JUILLET 2022



LUNDI



MARDI

MERCREDI

Repas froid

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées bio  
vinaigrette



Taboulé bio aux légumes



Haricot vert tomate  
vinaigrette



Pastèque

Hachis Parmentier bio  
(sans viande : brandade de poisson)

Roulé au fromage



Rôti de dinde froid  
mayonnaise  
(sans viande : surimi mayonnaise)



Poisson pané citron

Salade mélangée



Salade de pâtes bio  
provençales



Ratatouille blé bio

Vache qui rit bio

Yaourt aromatisé

St Nectaire



Brie

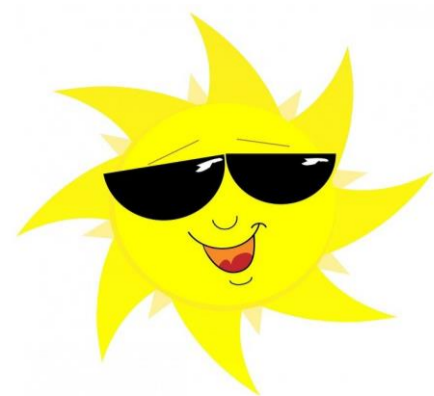
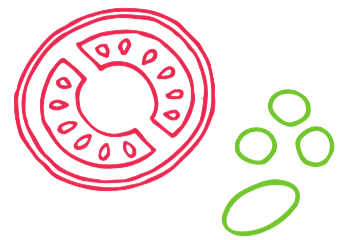
Compote de poires bio

Biscuit Cookies

Fruit de saison



Flan vanille nappé caramel



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 4 AU 8 JUILLET 2022



## STOCK TAMPON



### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI



Salade Coleslaw



Betteraves vinaigrette

Pique-nique

Omelette bio



Raviolis & fromage râpé  
(sans viande : pâtes raviolis épinards ricotta)



Sandwich club thon tomate

Petits pois pommes de terre

Chanteneige bio



/

Chips

Yaourt à boire

Crêpe sucre vanillé

Compote de pommes

Banane bio

