

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 juin 2023



REPAS FROID

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes bio râpées ciboulette 	 Salade de pâtes bio		 Salade californienne (tomate, maïs, avocat)	 Salade de choux fleurs bio
Chili sin carné	 Poisson pané citron		 Hot dog saucisse (porc) (sans viande : saucisse végétale)	 Taboulé bio à la volaille (sans viande : taboulé bio au surimi)
 Boulgour bio parfumé	 Haricots verts bio		Frites ketchup	
Camembert	Petit suisse sucré		/	 St Nectaire (AOP)
Flan vanille caramel	 Fruit de saison bio 		 Bio milk shake à la framboise & biscuit cookies	Compote pomme fraise



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

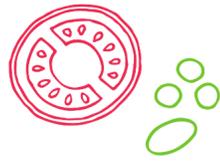


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

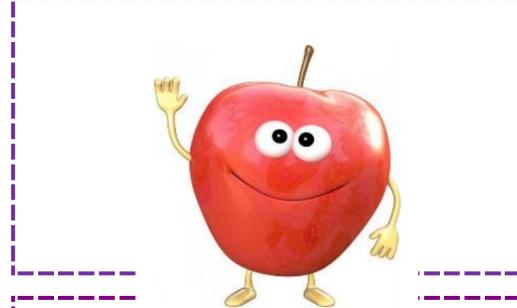
JEUDI

VENDREDI




Betteraves vinaigrette

 
Concombre bio bulgare

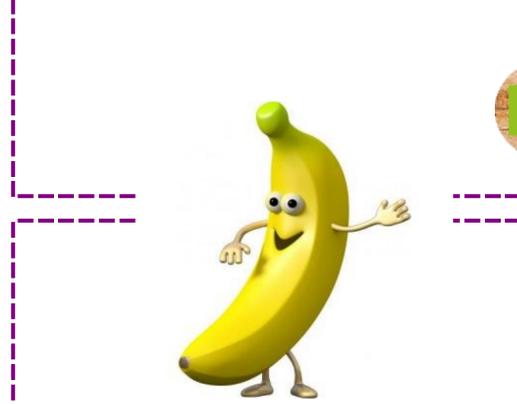



Tomate au basilic


Salade de blé provençal


Boulettes de bœuf sauce
tomate
(sans viande : cassolette de poisson)


Crêpe fromage




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


Filet de poisson meunière


Riz bio créole


Salade verte



Duo de carottes persillées

Yaourt sucré

Vache qui rit



Cantal (AOC) 


Chanteneige bio

 
Fruit de saison bio

Tarte croisillon abricot

Mousse au chocolat


Ananas frais



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

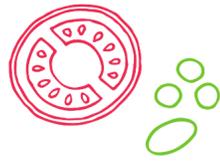


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 juin 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de riz bio	 Salade de tomates		 Salade de lentilles bio	 Melon
Emincé de poulet jus aux herbes (sans viande : quenelles aux olives)	 <u>Lasagnes au bœuf</u> (sans viande : lasagnes au saumon)		 Filet de colin sauce provençale	Curry de pois chiches épinard lait de coco
 Courgettes bio persillées			 Haricots beurre	 Semoule bio
Gouda	 Petit suisse aromatisé bio		Emmental	Camembert
 Compote de pommes bio	Roulé au chocolat		 Fruit de saison bio	Gaufre liégeoise



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



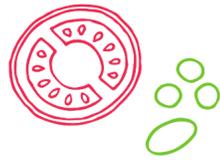
Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 juin 2023

REPAS FROID



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de coquillettes

 Carottes bio râpées
vinaigrette 

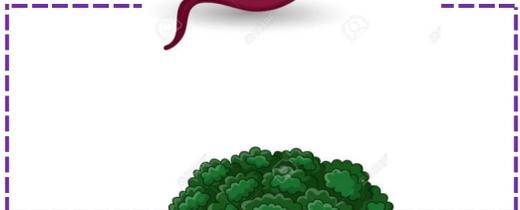


 Macédoine de légumes
mayonnaise

 Concombre tomate bio
vinaigrette 

Rôti de dinde au jus
(sans viande : hoki citron estragon)

Chipolatas grillées*
(sans viande : omelette bio)



Œufs durs mayonnaise

 Paella de la mer
(merlu, cocktail de fruits de mer)

Haricots verts bio 

Purée de pommes de terre
bio 



 Salade de boulgour bio

 Fourme d'Ambert (AOC)

Fromage aux noix



Yaourt sucré bio 

 Pont l'Evêque (AOC)

Flan chocolat

 Fruit de saison bio 

Gâteau au citron 

Compote pomme banane



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 3 au 7 juillet 2023

**STOCK
TAMPON**

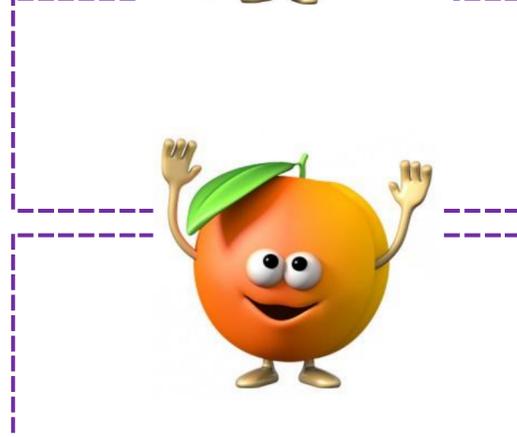
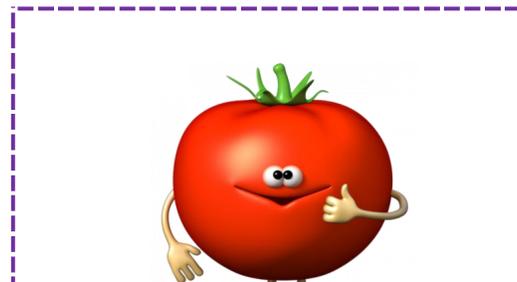
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves vinaigrette



Taboulé oriental

Raviolis aux légumes & fromage râpé

Omelette bio



Salade iceberg



Pique-nique
(bouteille d'eau non comprise dans le repas)

Colombo de poulet
(sans viande : kefta de poisson)

Sandwich club thon tomate

Epinards à la crème



Riz bio parfumé



Chips

/

Vache qui rit bio



Camembert

Yaourt à boire

Compote de pommes

Crêpe sucre moelleuse



Fruit de saison bio



Muffin chocolat vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2