

LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p>		<p>Concombre bio bulgare</p>	<p>Salade de pommes de terre</p>
<p>Bio quenelles natures sauce tomate</p>	<p>Filet de hoki sauce oseille</p>		<p>Sauté de bœuf printanier (sans viande : boulettes de soja)</p>	<p>Escalope de volaille à la moutarde (sans viande : clafoutis provençal mozzarella)</p>
<p>Haricots verts bio</p>	<p>Semoule bio égrénée</p>		<p>Pâtes torsades</p>	<p>Julienne de légumes</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Vache qui rit bio</p>	<p>Tomme noire</p>
<p>Flan chocolat</p>	<p>Fruit de saison bio</p>		<p>Compote pomme abricot</p>	<p>Crêpe moelleuse au sucre</p>



Agriculture Biologique Europe

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Haute Valeur Environnementale (HVE)



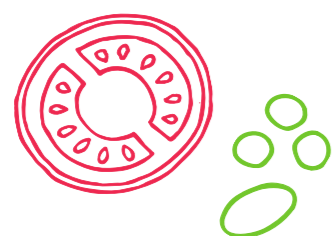
Bœuf, volaille, porc français



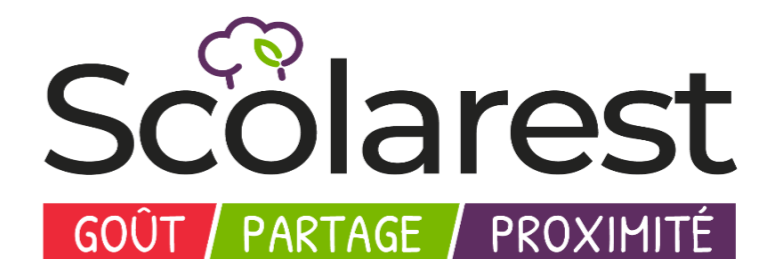
Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 6 au 10 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio

Céleris rémoulade

Poisson meunière

Bio lasagnes légumes du soleil

Pont de l'Ascension

Pont de l'Ascension

Carottes persillées

Chanteneige bio

Petit suisse aromatisé

Flan pâtissier

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

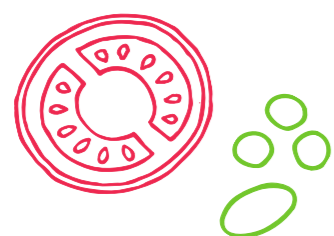


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI


JEUDI



VENDREDI




Salade Coleslaw




Salade verte





Tomate au basilic




Salade de pâtes perles arlequines




Sauté de porc* jus aux herbes
(sans viande : cassolette de poisson)



Bio boulettes de bœuf sauce suprême
(sans viande : galette végétale)


Dahl de lentilles bio




Nuggets de poisson & citron

Purée de pommes de terre

Courgettes à l'italienne


Riz créole




Choux fleurs bio persillés

Petit suisse sucré


Emmental



Fromage Croc lait




Cantal AOC




Compote de pommes bio

Gâteau moelleux au chocolat



Flan vanille nappé caramel



Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

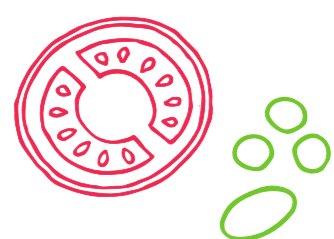


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 21 au 24 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Salade de riz bio



Salade verte



Escalope pané végétale

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



Thon sauce niçoise

**AUJOURD'HUI
C'EST REPOS**

Petits pois bio au jus



Chips

Macaronis bio



Yaourt bio à la vanille



Fromage fondu Le carré

Pont l'évêque AOP



Biscuit galette



Ananas bio

Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

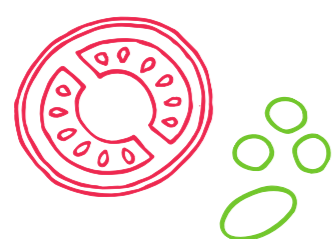


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé bio oriental



Tomate mozzarella



Carottes bio râpées vinaigrette



Salade de lentilles bio



Omelette



Sauté de bœuf aux oignons
(sans viande : bio croque tofu provençal)



Carbonara aux lardons*
(sans viande : pâtes tortellini au saumon)



Poisson pané & citron



Epinards bio à la crème



Blé bio pilaf



Pennes bio

Julienne de légumes

Coulommiers

Petit suisse aromatisé

Saint Nectaire AOC



Fromage frais Mme Loïk

Fruit de saison bio



Compote pomme banane bio



Fraises



Gâteau au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

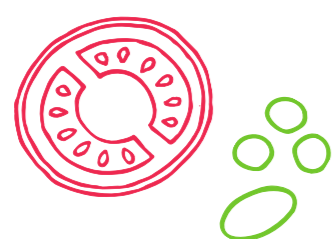


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 3 au 7 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : œuf mayonnaise)



Salade de pommes de terre au thon



Salade de pâtes



Concombre bio vinaigrette



Bio gnocchis à l'italienne gratinés



Filet de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : œufs brouillés en persillade)



Filet de colin à la grenobloise



Curry de pois chiches épinards

Haricots beurre bio tomaté



Ratatouille

Semoule bio égrenée



Chanteneige bio



Cantal AOC



Yaourt sucré bio



Bûchette de lait mélangé

Fruit de saison bio

Flan vanille



Gaufre liégeoise

Ananas au sirop



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2