

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu scolaire

Du 24 avr. au 30 avr.

Du 01 mai au 07 mai

Du 08 mai au 14 mai

Du 15 mai au 21 mai

LUNDI

Salade de brocolis **BIO** vinaigrette **BIO**
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Pavé de colin sauce niçoise
Lentilles **BIO**
Brie **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage
Sauté de porc * sauce soja et miel
Filet de poisson sauce forestière
Haricots verts persillés
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Chili végétarien **BIO**
Riz créole
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane



Salade de pommes de terre
Filet de lieu sauce basquaise
Courgettes persillées
Saint paulin **BIO**
Fruit de saison



Salade de pois chiches marocaine
Moussaka
Lasagnes soja et légumes
Gouda
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO**
Sauté de volaille **BIO** au paprika
Filet de colin à l'estragon
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Escalope de porc au jus
Filet de poisson sauce aux pruneaux
Julienne de légumes
Emmental **BIO**
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade
Aiguillettes de poulet au romarin **BIO**
Hoki aux 4 épices
Epinards **BIO** à la béchamel
Fromage blanc nature
Gâteau maison aux poires **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Bourride de poisson
Pommes vapeur
Bûchette mélangée
Liégeois au chocolat



Radis croc'sel
Lasagnes au saumon
Camembert **BIO**
Donuts



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf façon bourguignon
Filet de poisson sauce poivrons
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade de riz
Omelette nature
Semoule
Brique de vache **BIO**
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Couscous végétal (semoule, pois chiches, légumes)
Petit suisse **BIO** aromatisé
Brownies du chef



VENDREDI

Salade coleslaw et raisins
Poisson pané et citron
Petits pois à la barigoule
Fromage blanc **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Céleri **BIO** rémoulade aux raisins secs
Rôti de veau au jus
Quenelles à la béchamel **BIO**
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature
Gâteau au chocolat du chef



Macédoine de légumes **BIO**
Emincé de Poulet **BIO** au thym
Filet de colin au pesto
Poêlée de légumes **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu scolaire

Du 22 mai au 28 mai

Du 29 mai au 04 juin

Du 05 juin au 11 juin

Du 12 juin au 18 juin

LUNDI

Friand au fromage
Boulettes végétales
Haricots verts à l'ail
Saint nectaire AOP
Flan vanille nappé caramel



Concombre à la menthe
Tortellini ricotta épinards
Pont L'Eveque AOP
Fruit **BIO** de saison

Pastèque
Hachis parmentier du chef
Brandade de poisson du chef
Verchicors **BIO**
Crème au chocolat



MARDI

Concombre façon tzatziki
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Dos de colin sauce mouclade
Gratin de courgettes
Edam **BIO**
Gâteau au chocolat du chef



Salade de haricots verts
Boulettes de boeuf sauce tomate
Filet de poisson sauce aux pruneaux
Semoule
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Riz **BIO**
Camembert **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Salade verte **BIO**
Filet de hoki à la mexicaine
Gratin de brocolis **BIO**
Fromage blanc nature
Tarte au flan



MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef
Pavé de colin sauce niçoise
Poêlée de légumes **BIO**
Yaourt Nature **BIO** et Sucre **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Melon
Emincé de volaille au jus
Filet de poisson sauce poivrons
Polenta
Brie **BIO**
Crème à la vanille



Salade de pomme de terre **BIO**
Sauté de bœuf aux olives
Hoki aux 4 épices
Courgettes persillées
Yaourt nature
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise
Boulettes d'agneau au curry
Nuggets de poisson
Riz **BIO**
Comté AOP
Compote pomme banane **BIO**



JEUDI

Tomate en salade
Spaghetti bolognaise et râpé
Farfalles au Saumon
Yaourt nature
Compote **BIO**



Cake à l'emmental du chef
Brandade de poisson du chef
Petit suisse **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates **BIO**
Filet de colin sauce oseille
Printanière de légumes
Bleu
Gâteau au yaourt du chef



Betteraves en salade
Spaghetti Carbonara à la Volaille et râpé
/ " L % > Ÿ ~ % > Ÿ } , ~
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade composée (salade, croûtons, fromage)
Sauté de volaille **BIO** au paprika
Pavé de colin sauce niçoise
Torti **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Radis émincés
Filet de colin sauce provençale
Lentilles au jus
Yaourt Nature **BIO** et Sucre **BIO**
Compote de pommes



Friand au fromage
Quenelle à la sauce tomate
Riz créole
Emmental **BIO**
Compote pommes abricots



Salade de tomates **BIO**
Pavé de colin sauce niçoise
Épinards **BIO** et croûtons
Yaourt nature **BIO**
Gâteau **BIO** aux pépites de chocolat



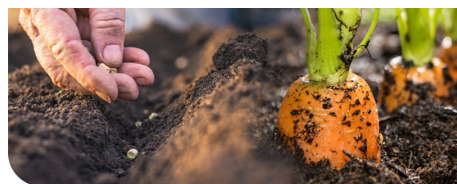
La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu scolaire

Du 19 juin au 25 juin

Du 26 juin au 02 juil.

Du 03 juil. au 09 juil.

LUNDI

Quiche Lorraine
Sauté de volaille **BIO** au paprika
Filet de poisson sauce forestière
Jardinière de légumes
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf aux poivrons
Filet de poisson pané et citron
Pommes vapeur
Saint paulin **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Salade de blé à l'orientale
Pavé fromager
Courgettes persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Sauté de boeuf au jus
Filet de colin à l'estragon
Courgettes fraîches en gratin
Tomme grise d'Auvergne
Gâteau au yaourt du chef



Salade verte **BIO**
Dos de cabillaud au beurre blanc
Coquillettes **BIO** et râpé
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison

Salade de tomates **BIO**
Sauté de boeuf **BIO** à la niçoise
Filet de colin à la crème
Semoule
Fromage bleu **BIO**
Flan Maison **BIO**



MERCREDI

Concombre en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Pâtes **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pommes



Radis et beurre
Sauté de porc au curry
Pavé de colin sauce niçoise
Brocolis persillés **BIO**
Camembert
Gâteau noix de coco du chef

Salade verte **BIO**
Rôti de Porc Froid et Mayonnaise
Œuf dur mayonnaise
Salade de pâtes
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes



JEUDI

Taboulé
Pavé fromager
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc sucré
Fruit **BIO** de saison



Salade composée (salade, croûtons, fromage)
Tarte au Fromage PG
Salade de haricots verts
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison

Macédoine de légumes (stock tampon)
Thon
Salade de riz du chef
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



VENREDI

Salade de haricots verts **BIO**
Emincé de Poulet **BIO** au thym
Dos de colin sauce mouclade
Coquillettes **BIO** et râpé
Fromage bleu **BIO**
Flan Maison **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Hoki aux 4 épices
Petits pois et carottes **BIO**
Mimolette
Compote **BIO**

Achards de légumes frais
Baguette volailler
Baguette fromager
Chips
Yaourt à boire
Muffin au chocolat



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

