







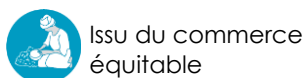


Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 3 au 7 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Duo de cœurs de palmiers	Salade de tomates basilic 	Salade de pâtes 	Concombres en cubes 	Radis roses en rondelles
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)	Quenelle de brochet sauce nantua	Cœufs durs Tomates	Échine demi-sel de porc* * Jambon de dinde	Pavé de merlu sauce niçoise 
Sa garniture	Pommes de terre quartier persillées	Ratatouille	Carottes bâtonnets	Lentilles	Purée de brocolis et pomme de terre
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais nature	Vache qui rit	Croute noire	Cheddar	Saint-paulin
Desserts au choix	Fruit au choix 	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit au choix 	Tarte au flan 	fruits bio 











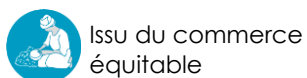
Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 10 au 14 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées 	Salade de haricots beurre à l'échalote	Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Rillettes de thon 	Salade de tomates
Plat protidique	Hachis parmentier 	Nuggets de poulet	Sauté de bœuf 	Émincé de dinde 	Sauté de saumon sauce citron 
Sa garniture		Coquillettes	Semoule	Riz	Courgettes
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Cantadou ail	Saint-Nectaire AOP	Carré	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Fruit au choix 	Assiette de fruits printaniers (fraises)	Crème vanille	Éclair au chocolat	Fruits au choix 



Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique













Plat végétarien

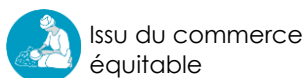


Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 17 au 21 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg	Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Concombre à la crème de paprika  	Salade de tomates 	Friand au fromage
Plat protidique	Haché végétal, ketchup 	Emincé de porc* sauce façon grand-mère (Carotte, champignon, crème, oignon, persil) Emincé de dinde	Rôti de veau au jus	Bifteck haché charolais sauce Bercy (échalote)	Sauté de thon sauce armoricaine 
Sa garniture	Macaroni 	Haricots verts assaisonnement ciboulette	Purée de pommes de terre	Petits pois mijotés	Brocolis persillés 
Produits laitiers au choix	Edam	Petit fromage frais aux fruits	Tomme blanche	Petit cotentin	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Lacté saveur vanille	Beignet pomme	Compote de pommes	Fruit au choix 	Fruit au choix 










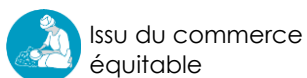
Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 24 au 28 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Vinaigrette moutarde	***Repas Italien*** Courgette râpée ciboulette	Pâté de campagne*	Radis roses en rondelles	Salade de betterave
Plat protidique 	Rôti de porc au jus* Ketchup * Rôti de dinde de dinde au jus	Pizza	 Escalope de dinde	Sauté de bœuf marengo	Beignet de calamar, sauce tartare
Sa garniture	Riz 	Mache	Purée d'épinards et pommes de terre	Poêlée de haricots plats et tomate	Carottes braisées 
Produits laitiers au choix	Coulommiers	Carré	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme grise
Desserts au choix	Yaourt au chocolat	Compote de pomme et fraise	Fruit au choix 	Gâteau au fromage blanc 	Fruits au choix 



Issu du commerce
équitable

Issu de l'agriculture
biologique











Plat végétarien

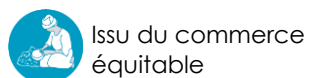


Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 31 mai au 4 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade composée	Melon charentais	Salade de tomates Vinaigrette moutarde  	Concombre en cubes 	Salade de lentilles
Plat protidique	Hachis parmentier	Chili sin carne 	Cuisse de poulet basquaise	Steak haché	Poisson pané frais 
Sa garniture		Riz	Ratatouille à la niçoise	Farfallines 	Haricots beurre au persil
Produits laitiers au choix	Saint-nectaire	Petit cotentin	Fromage frais de campagne	Cantal AOP	Carré
Desserts au choix	Crème dessert vanille	Compote de pommes et bananes	Fruits 	Mousse au chocolat	Fruit frais au choix 








Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 7 au 11 juin 2021

Menu hollandais














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé	Feuilleté au fromage	Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Melon gallia	Salade de tomates Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Rôti de veau (oseille, crème fraîche)	Emincé de porc* au curry Emincé de dinde au curry	Omelette au fromage	Hot dog* *hot dog volaille	Dés de poisson sauce citron persillée 
Sa garniture	Carottes au jus de légumes 	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)	Ratatouille	Salade verte Chips	Purée d'épinards et pommes de terre
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Gouda	Tomme blanche	Fraidou	Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Fruits au choix 	Tarte à l'abricot 	Pêche pochée	Glace	Lacté saveur chocolat

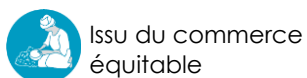


Menus communs 2021 / 5 composantes



Du 14 au 18 juin 2021 : La fête des fruits et légumes frais

	Repas grecque				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate et mozzarella Vinaigrette balsamique 	Tranche de pastèque 	Rillettes de canard 	Concombre tzaziki  	Taboulé
Plat protidique	Dauphinois de courgettes au basilic 	Poulet tandoori (cuisse)	Cardiane de bœuf 	Moussaka aux courgettes (bœuf charolais) 	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)  
Sa garniture		riz	Duo de carottes jaune et orange		
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature, coulis de fraise 	Cantal AOP	Camembert	Petit moulé	Yaourt nature
Desserts au choix	Gaufre poudrée	Smoothie à la fraise 	Fruits bio	Fromage blanc et miel	Salade de fruits 










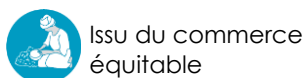
Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 21 au 25 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Vinaigrette au basilic 	Salade Piémontaise composée	Melon vert 	Saucisson à l'ail* *Galantine de volaille et cornichon	***Les pas pareilles*** Tranche de pastèque
Plat protidique	Couscous aux légumes 	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc sauce tomate* *Sauté de dinde	Rôti de bœuf au jus	Courmentier de poisson 
Sa garniture	semoule	Petits pois mijotés	Haricots verts	Coquillettes	
Produits laitiers au choix	Petit cotentin	Petit fromage frais nature	Emmental	Fromage frais de campagne aux fruits	Carré
Desserts au choix	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit au choix 	Mousse au chocolat au lait	Fruit au choix 	Tarte Myrtille crème grand-mère 










Issu de l'agriculture biologique



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 28 juin au 2 juillet 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre en cubes 	Salade composée Fond d'artichaud et tomate 	Oeuf dur mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette 	Tomate cerises
Plat protidique	Quenelle de brochet sauce tomate	Sauté de bœuf façon orientale	Cordon bleu	Rôti de porc Roti de dinde	hamburger
Sa garniture	Carottes braisées 	Pomme de terre persillées	Haricots bio 	Petits pois mijotés	chips
Produits laitiers au choix	Saint môret	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Mimolette	Tomme blanche
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit au choix 	Fruit au choix 	Choux à la crème	glace

