





Menus communs 2022 / 5 composantes



Du 2 au 6 mai 2022

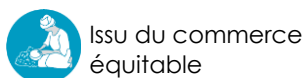
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots blancs au cerfeuil Houmous de pois chiche 	Salade iceberg Concombre en rondelle Vinaigrette ciboulette	Tomate Carottes râpées	Courgettes râpées ciboulette échalote Champignons persillés	Œuf dur sauce tartare ou mayonnaise
Plat protidique	Emincé de porc* sauce estragon Emincé de dinde	Beignets de calamar, quartier de citron	Cuisse de poulet rôti	Sauté de bœuf sauce olive	Boulettes de flageolets BIO 
Sa garniture	Petits pois	Serpentini	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Ratatouille et blé
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Tomme blanche Pont l'Evêque	Saint Paulin Montcadi croûte noire	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré différemment : Confiture de fraise Sucre roux Sucre blanc
Desserts au choix	Fruit au choix 	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Compote tous fruits Compote pomme cassis Allégées en sucre	Gâteau au fromage blanc 	Fruit au choix



Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 9 au 13 mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Concombre Vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise	rilette de sardines à la ciboulette 
Plat protidique	Penne semi-complète sauce caponata (duo de courgettes, olive, poivron) 	Emincé de thon sauce fines herbes	Escalope de dinde sauce façon Vallée d'Auge	Boeuf braisé au jus	Colin pané frais
Sa garniture		Riz	Purée d'épinards et pommes de terre	Gratin de brocolis	Courgettes poelées
Produits laitiers au choix	Pointe de brie	Vache qui rit	Emmental	Camembert	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Crème dessert caramel	Fruit au choix	Eclair au chocolat	Eclair au chocolat	Fruit au choix



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

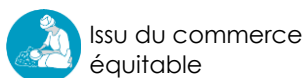


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 16 au 20 mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomates et maïs Vinaigrette moutarde	Radis beurre doux	Salade de courgettes, tomates et ciboulette aux herbes	Concombre à la crème	taboulé
Plat protidique	Poulet roti sauce thym	Pavé de merlu sauce niçoise	Œuf dur florentine	Emincé de dinde sauce dijonnaise	Quenelle de brochet aux épices douces
Sa garniture	Pommes de terre quartier persillées	Carottes bâtonnet	épinard	frites	Haricots plats
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Petit cotentin	Cheddar	Petit fromage frais aux fruits	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit au choix	Tarte aux pommes	Purée pomme vanille	Fruit au choix	Mousse au chocolat



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien

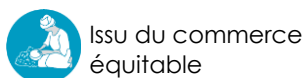


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 23 au 27 mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	salade composée Vinaigrette moutarde 	Carottes râpées	Crêpe au fromage		
Plat protidique	Nuggets de poulet sauce barbecue	Filet de colin d'Alaska sauce concombre curcuma	Bœuf braisé sauce tomate	FERIE	FERME
Sa garniture	Coquillettes	Riz safrané	Courgettes		
Produits laitiers au choix	Cantafrais	Yaourt nature	Fromage frais de campagne		
Desserts au choix	Fruit au choix 	Ile flottante	Assiette de fruits printaniers (fraises – banane)		



Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien

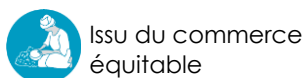


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 30 mai au 3 juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette au basilic 	Salade composée	Carottes râpées	melon	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Couscous végétarien 	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc sauce caramel*	Rôti de dinde	Thon tomate basilic au jus
Sa garniture		Haricots verts	Brocolis et pommes de terre	Ratatouille	coquillettes
Produits laitiers au choix	Emmental	Yaourt aromatisé	Carré	Petit cotentin	Petit fromage frais
Desserts au choix	Lacté saveur vanille	Fruit au choix	Cake au chocolat	Beignet framboise	Fruit au choix



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien

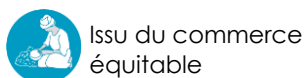


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 6 au 10 juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis et beurre	Oeuf dur sauce cocktail	***Au revoir aux grands*** Pastèque	Carottes râpées
Plat protidique	FERIE	Merlu sauce fines herbes	Sauté de bœuf aux olives	Fish and chips	Quenelle nature sauce tomate 
Sa garniture		Duo de courgettes	Farfalles	Pommes smiles	Riz complet
Produits laitiers au choix		Camembert	Edam	Camembert	Saint mûret
Desserts au choix		Muffin pépites de chocolat	Fruit au choix	Mix lait cacao 	Compote de pommes et framboise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









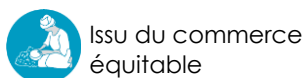
Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 13 au 17 juin 2022 : **La fête des fruits et légumes frais**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate et mozzarella Vinaigrette provençale	Melon	Taboulé 	Bâtonnet de carottes, sauce fromage blanc 	Concombre
Plat protidique	Poulet rôti	Paëlla marine	Sauté de boeuf sauce poivrade	Dauphinois de courgettes et pommes de terre  	Poisson pané au riz soufflé
Sa garniture	Penne et coulis de courgettes 		Haricots plat et chou-fleur		Petits pois fin
Produits laitiers au choix	Coulommiers	Cantal AOP	Fromage blanc nature	Petit moulé	Petit fromage frais nature
Desserts au choix	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Fraises et crumble	Smoothie framboise basilic 	fruits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

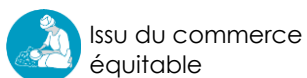


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 20 au 24 juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate	Salade composée	Carottes rappées	Pizza au fromage Ou Tarte au fromage	Paté de volaille
Plat protidique	Merlu portion filet sauce basilic	Sauté de bœuf tomate olive	Escalope de dinde au curry	Jambon* *Jambon blanc de dinde	Saucisse de francfort
Sa garniture	Riz	Ratatouille à la niçoise	Epinard hachés	Lentilles des Yvelines	Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Mimolette	Vache qui rit	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et gelée de framboise
Desserts au choix	Fruit au choix	Compote de pomme	Fruit au choix	Assiette de fruits d'été	Fruit au choix



Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien

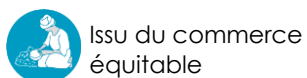


Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon charentais	Salade composée	Friand au fromage	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette balsamique Courgettes râpées sauce fromage blanc 
Plat protidique	Hoki sauce citron persillé	Boulettes de mouton sauce orientale	Courmentier de poisson (parmentier de poisson à la courgette) 	Rôti de bœuf au jus	Escalope de dinde
Sa garniture	Pomme de terre vapeur	Légumes couscous et semoule		Pommes noisette	Haricots verts au persil
Produits laitiers au choix	Cantal AOP Gouda	Bûche de laits mélangés	Fromage frais de campagne	Saint-Nectaire AOP	Petit cotentin
Desserts au choix	Compote de poire Allégées en sucre	Liégeois chocolat	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Brownie



Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef