



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			CENTRE DE LOISIRS Taboulé 🇸🇪
Poisson pané	Omelette			Goulash de bœuf à la hongroise
Haricots verts	Pommes vapeur			Carottes au jus
Compote de pommes	Yaourt sucré			Brie
	Fruit de saison			Crème dessert vanille
GOÛTER	GOÛTER			GOÛTER
Madeleine	Baguette			Briochette au lait et pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes			Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Concombre à la menthe Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) Paupiette de veau basquaise Spaghetti Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé <u>Chaource</u> </p> <p>Fruit de saison Palet Breton </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise</i></p>	<p>Salade Dolce Vita Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï Grignotines de porc* Légumes façon wok Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré <u>Bleu</u></p> <p>Ananas <u>Mousse au chocolat</u> </p> <p><i>S/P : Emincé de poulet S/V : Salade de pâtes / Omelette</i></p>	<p>Roulade de volaille Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde Chipolatas grillées* Rosti aux légumes Chou-fleur </p> <p>Samos <u>Gouda</u></p> <p>Fruit de saison Crème dessert chocolat</p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille S/V : Terrine de légumes / Pané blé tomates mozzarella</i></p>	<p>Tomates Pâté en croûte de volaille</p> <p>Colin poêlé au beurre Nuggets de poisson Purée Epinards à la crème </p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u> Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison <u>Liégeois vanille</u></p> <p><i>S/V : Tomates</i></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
<u>Salade Dolce Vita</u> : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- <u>En souligné</u> : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette Salade de maquereaux	Melon	Salade languedocienne Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froid Poulet rôti Gratin de salsifis Salade surprise	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc) Calamars à la romaine Gratin de courgettes Haricots plats à la tomate
	Haricots verts	Cantal Fromage fouetté	Coquillettes	<u>Tomme blanche</u> Yaourt aux fruits mixés
	Kiri	Fruit de saison Gâteau au chocolat	Brownies 	Fruit de saison <u>Crème dessert praline</u>
Compote de pommes	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

- Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
- Salade surprise:** pâtes, tomates, maïs
- Salade de maquereaux:** maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

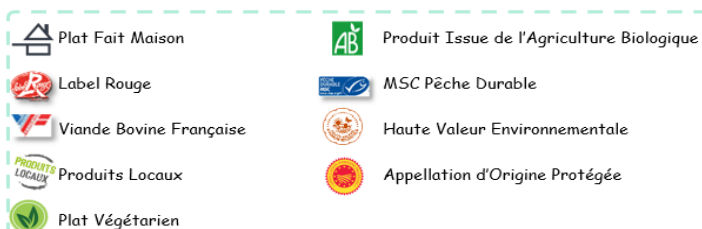
- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre Pâté forestier*	Salade brésilienne Tomates vinaigrette	Salade alsacienne* Sardines à l'huile
Omelette	Chipolatas grillées* Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes Riz	Ratatouille et pommes de terre Choux de bruxelles	Ebly Pommes vapeur	Haricots verts Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt Yaourt sucré	Pont l'évêque Petit suisse nature	Faisselle Mimolette	<u>Brie</u> Chanteneige
Galette pur beurre	<u>Fruit de saison</u> Crème dessert vanille	<u>Fruit de saison</u> Clafoutis tutti frutti	<u>Fruit de saison</u> Ile flottante	<u>Fruit de saison</u> Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Légumes du jardin: carottes, navets, poireaux, cocos
Salade grecque: concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires
Salade brésilienne: coeurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette Salade d'avocat	Saucisson sec* Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Ebly cocktail Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry Escalope de poulet au jus Petits pois carottes Pommes noisettes	Sauté de dinde à la crème Croque Monsieur* et salade composée (pc) Gratin dauphinois Carottes au beurre	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc Filet de hoki poêlé au beurre Gratin d'épinards
Emmental	Vache qui rit <u>Yaourt nature</u>	Kiri <u>Morbier</u>	Buchette	Cheddar <u>Fromage blanc sucré</u>
Compote pommes	Fruit de saison Crème dessert caramel	Fruit de saison <u>Quatre Quart aux pralines roses</u>	Mousse au chocolat	Fruit de saison Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière / Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:


Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette
Salade avocat : avocats, concombres, tomates, oignons rouges
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) Pomelos en quartier</p> <p>Saucisses de Strasbourg* Rôti de dindonneau sauce tomate Carottes Coquillettes</p> <p><u>Mimolette</u> Vache qui rit </p> <p><u>Fruit de saison</u> Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte Salami*</p> <p>Hachis parmentier (pc) Rissollette de veau Purée Julienne de légumes </p> <p>Camembert <u>Petit suisse aux fruits</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> Croissillon aux pommes</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson Poisson pané</p>	<p>Chou rouge aux pommes Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* Rôti de veau au thym Pommes de terre aux épices Cocos mijotés</p> <p>Yaourt aux fruits <u>Emmental</u> </p> <p>Fruit de saison <u>Mousse à la framboise</u> </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog* Salade surimi </p> <p>Filet de colin poêlé au beurre Pavé de poisson napolitain Gratin de courgettes Poêlée de légumes </p> <p><u>Saint Nectaire</u> Carré frais </p> <p><u>Fruit de saison</u> Légeois café</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande














- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

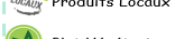
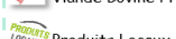
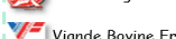
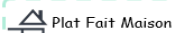
- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façon kefta Escalope de volaille pané Gratin de légumes du jardin  Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature  <u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> Gaufre liégeoise</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomates vinaigrette  Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé  <u>Vache Picon</u></p> <p>Fruit de saison <u>Mousse au citron</u></p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (pc)</p>	<p>Salade fraîcheur  Salade verte</p> <p>Tomate farcie  Rôti de dinde et ketchup Pommes sautées Riz</p> <p><u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Fruit de saison <u>Salade de fruits frais</u></p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque  Mixed grill * Taboulé   Yaourt à boire</p> <p> Cookies S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres vinaigrette  Omelette Pommes rostis Kiri</p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En surligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon jaune Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Boulghour à la tomate Beignets de brocolis</p> <p>Fromage fouetté Yaourt à la vanille </p> <p><u>Fruit de saison</u> Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail Concombres à la crème </p> <p>Filet de colin sauce provençale Fish and chips (pc) Frites Gratin de chou fleur </p> <p>Tomme des Pyrénées <u>Croc'lait</u></p> <p>Fruit de saison <u>Galette bretonne</u></p>	<p>Salade du pêcheur Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef "froid" Cordon bleu Salade de pâtes au pesto Haricots verts</p> <p><u>Emmental</u> Faisselle </p> <p><u>Fruit de saison</u> Donuts</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Raviolins ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p> 	<p>Tomates vinaigrette Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Cocos mijotés Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Mimolette</u> Fromage blanc sucré </p> <p>Fruits de saison <u>Compote pommes poires</u></p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	



















INFORMATIONS:

Salade du pêcheur: pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips: beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs  </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Pomelos en quartier Salade de radis et abricots secs</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Rôti de dinde Coquillettes Pommes vapeur</p> <p><u>Tomme blanche</u> Kiri</p> <p><u>Fruit de saison</u> Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade comtoise  Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Filet de colin sauce au citron  Beignets de chou fleur  Printanière de légumes</p> <p>Livarot  <u>Yaourt sucré</u></p> <p>Fruit de saison <u>Far breton aux pommes</u> </p> <p>S/V : Salade comtoise (sans viande)</p>	<p>Tomate vinaigrette  Salade verte vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Paëlla (pc)  Sauté de poulet sauce suprême Courgettes à la crème  Riz safrané</p> <p><u>Fromage ovale</u> Petit Louis</p> <p>Fruit de saison <u>Compote de pommes</u> </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire