



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeline	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	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:

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf 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</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Ananas</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Rôti de dinde froide	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Haricots plats à la tomate
	Kiri	Cantal	Brownies	Tomme blanche
Compote de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	
	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, mais

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon 	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette 	Sardines à l'huile
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré 	Petit suisse nature 	Mimolette	Brie
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille	Clafoutis tutti frutti 	Ile flottante	Fruit de saison
				
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

 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:

- S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Gratin dauphinois	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Kiri	Mousse au chocolat	Cheddar
	Crème dessert caramel	Quatre Quart aux pralines roses		Gâteau basque
		S/P : Pizza au fromage		S/P : 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:

Salade avocat: avocats, concombres, 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



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Rissollette de veau	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes	Purée	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert	Yaourt aux fruits	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison	Muffin au chocolat	Légeois café
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeline	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites au chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	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:

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

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

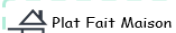
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette	Salade verte	Pastèque	Concombres vinaigrette
Escalope de volaille pané	Thon	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin	Macédoine (stock)	Riz	Taboulé	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Cookies	Compote de pommes (stock)
			S/P : Mixed grill sans porcané	
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



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:

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

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS POMPONNE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate	Tomme des Pyrénées	Salade de pâtes au pesto	Cantafrais	Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Galette bretonne	Emmental	Eclair au chocolat	Mimolette
<u>Fruit de saison</u>		Donuts		Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde				
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:

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



MENUS POMPONNE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs Epinards à la crème Yaourt aromatisé Marbré au chocolat 	Pomelos en quartier Haché de bœuf à la tomate Coquillettes Tomme blanche Fruit de saison	Pastèque Beignets de calamars et sauce tartare Printanière de légumes Livarot Far breton aux pommes	Tomate vinaigrette Paëlla (pc) Fromage ovale Compote de pommes	Melon Jambon * Salade surprise Emmental Beignet au chocolat S/P : Jambon de dinde
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
- 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 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