

# Menus déjeuner & dîner

Semaine du 29 avril au 03 mai 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Tartinade de légumes et fromage frais		Salade de lentilles à l'échalote	Salade iceberg à la vinaigrette
Pomelos	Poireaux vinaigrette		Taboulé	Concombres à la vinaigrette
Haricots verts vinaigrette	Saucisson cuit à l'ail et cornichon		Champignons à la grecque	Chou rouge mariné
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de pâtes à la milanaise
Sauté de bœuf BIO au jus	Haut de cuisse de poulet sauce basquaise		Œuf dur BIO sauce aurore	Cubes de poisson blanc sauce crème
Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)	Dés de poisson blanc en gratin		Crouti' fromage et emmental	Haché de veau au jus
Brocolis BIO en gratin	Frites		Haricots beurre	Riz créole BIO
Polenta crémeuse	Poêlée campagnarde		Blé tendre	Jardinière de légumes
Assortiments de laitages	Brie BIO		Assortiments de laitages	Cantal AOP
Montcadi croûte noire	Assortiments de laitages		Gouda	Assortiments de laitages
Gâteau financier	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO saveur chocolat de la ferme du Val Fleury
Compote pomme-poire allégée en sucre individuelle	Semoule au lait individuelle		Cookies aux pépites de chocolat	Purée pomme-ananas individuelle
Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais		Purée de pêches individuelle	Fruit de saison BIO

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner



Semaine du 06 au 10 mai 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri râpé BIO sauce rémoulade</p> <p>Radis beurre</p> <p>Feuilleté au chèvre</p> <p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce bouillabaisse</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Assortiments de laitages</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p> <p>Tarte aux prunes </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de risetti au pistou</p> <p>Boulgour en salade</p> <p>Œuf dur à la vinaigrette</p> <p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p> Nuggets de blé</p> <p> Pizza au fromage</p> <p>Ratatouille BIO </p> <p>Quinoa </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Assortiments de laitages</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Purée pomme-fraise individuelle</p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p>		<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner



Semaine du 13 au 17 mai 2024

MIDI

Lundi Menu BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO à la vinaigrette	Pomelos		Rillettes de sardines	Salade coleslaw BIO
Légumes achards	Concombres sauce tzatziki		Tartinade de légumes et fromage frais	Terrine de légumes mayonnaise
Salade de pois chiches au cumin	Tarte aux légumes		Haricots beurre en salade	Salade de riz, mimolette et pesto
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette
Ravioli BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	Sauté de dinde au jus		Bœuf BIO braisé	Merlu sauce persane
Quenelles sauce nantua	Gratin de moules		Bolognaise végétale	Noix de joue de porc confite
/	Jardinière de légumes		Frites	Courgettes BIO
Petits pois et riz créole	Blé tendre		Poêlée minestrone	Mélange de céréales
Assortiment de laitages BIO et aromatisés	Brie		Carré BIO	Assortiments de laitages
Cantal AOP	Assortiments de laitages		Assortiments de laitages	Gouda
Fruit de saison BIO	Gaufre liégeoise		Fruit de saison BIO	Beignet fourré à la pomme
Tarte fraise rhubarbe	Pêches au sirop léger		Fromage blanc BIO de la laiterie Carrier et brisures de spéculoos	Milkshake saveur caramel
Purée de pommes individuelle	Fruit de saison BIO		Compote pomme-poire allégée en sucre	Fruit de saison BIO

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner



Semaine du 20 au 24 mai 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Tahiti
FERIE	<b>Salade soissonnaise</b>		<b>Cervelas et cornichon</b>	<b>Salade iceberg à la vinaigrette</b>
	Salade de blé méditerranéenne		Œuf dur BIO à la mayonnaise	Pâté de campagne et cornichon
	Carottes râpées à la vinaigrette à la menthe		Melon jaune	Salade de cœurs de palmier
	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette
	<b>Quenelles au coulis de légumes</b>		<b>Cubes de poisson blanc sauce paprika</b>	<b>Rôti de porc sauce aigre douce</b>
	Crouti' fromage et emmental		Escalope de dinde viennoise	Hoki sauce créole
	<b>Carottes</b>		<b>Chou-fleur et pommes de terre</b>	<b>Riz BIO</b>
	Torti		<b>Camembert BIO</b>	Poêlée chinoise
	<b>Assortiments de laitages</b>		Assortiments de laitages	<b>Assortiments de laitages</b>
	Bûchette au lait mélangé		<b>Fruit de saison BIO</b>	Saint Nectaire AOP
<b>Fruit de saison BIO</b>		Flan nappé de caramel	<b>Gâteau au chocolat et à la noix de coco</b>	
Muffin vanille et pépite de chocolat		Smoothie ananas-passion	Purée de pomme-fraise individuelle	
Purée pomme-pruneau individuelle			<b>Fruit de saison BIO</b>	

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner

Semaine du 27 au 31 mai 2024

MIDI

Lundi	Mardi Burger	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauce cocktail	Salade verte BIO à la vinaigrette		Concombres BIO à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de tomates à la vinaigrette		Melon	Boullgour en salade
Macédoine à la mayonnaise	Champignons à la grecque		Légumes achards	Haricots verts vinaigrette
Salade verte BIO à la vinaigrette	Chou chinois vinaigrette asiatique		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette
Sauté de bœuf BIO sauce curry	Fish burger		Dahl de lentilles	Aiguillettes de poulet sauce provençale
Emincé végétal BIO sauce curry	Hamburger		Nuggets de fromage	Feuilleté de poisson au beurre blanc
Petits pois BIO	Frites		Riz créole	Brocolis BIO persillés
Blé tendre	Légumes racines glacés		Poêlée provençale	Polenta crémeuse
Coulommiers	Saint Nectaire AOP		Assortiments de laitages	Mélusin
Assortiments de laitages	Assortiments de laitages		Brie	Assortiments de laitages
Cake au citron	Flan nappé de caramel		Compote pomme-pêche	Fruit de saison BIO
Milkshake saveur fraise	Compote de pommes BIO fruits rouges		Chou à la vanille	Tarte flan cerise
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner

Semaine du 03 au 07 juin 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Lundi Mer BIO
Salade coleslaw BIO	Taboulé BIO (semoule BIO)		Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Salade de blé BIO sauce bulgare
Radis beurre	Haricots verts vinaigrette		Salade de cœurs de palmier	Salade soissonnaise
Cake aux olives	Pastèque		Sardines et citron	Betteraves au cerfeuil
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette
Merlu sauce basilic	Haché de veau au jus		Sauté de bœuf BIO aux oignons	Omelette BIO nature
Raviolis au saumon (plat complet)	Nuggets de blé		Hoki sauce à l'oseille	Quenelles sauce mornay
Macaroni BIO	Purée de légumes		Haricots verts BIO	Epinards BIO à la béchamel
Légumes d'été	Riz créole		Penne rigate	Quinoa
Mimolette	Edam		Camembert	Assortiments de laitages BIO aromatisés
Assortiments de laitages	Assortiments de laitages		Assortiments de laitages	Saint Paulin
Cubes de pêches au sirop léger	Fruit de saison BIO		Gâteau à l'abricot	Fruit de saison BIO
Cookies aux pépites de chocolat	Compote de fruits		Salade de fruits frais	Brownie
Fruit de saison BIO	Beignet saveur framboise		Fruit de saison BIO	Smoothie fraise banane

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée

# Menus déjeuner & dîner



Semaine du 10 au 14 juin 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à la vinaigrette	Melon			
Friand au fromage	Fromage de tête et cornichon			
Chou rouge mariné	Salade cour'slaw (courgettes, carottes)			
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette			
Haut de cuisse de poulet rôti	Colin d'Alaska sauce catalane			
Quenelles sauce tomate	Cordon bleu de volaille			
Ratatouille BIO	Blé BIO tendre			
Coquillettes	Poêlée provençale			
Assortiments de laitages	Tomme grise			
Cantal AOP	Assortiments de laitages			
Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO saveur vanille de la Ferme du Val Fleury			
Gaufre liégeoise	Purée pomme-banane individuelle			
Pruneaux au sirop léger	Fruit de saison BIO			

Suggestion Equilibre



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée