



Menu du 06 au 10 mai 2024



Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Betteraves vinaigrette bio*	Carottes râpées bio*		
Chipolata*	Cappelletti au fromage sauce tomate	Ascension	Ascension
Haricots verts bio*	Salade Endive		
Yaourt aux fruits	Fruit		

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Carré de chocolat	Petit suisse Madeleine	Marbré chocolat Yaourt nature	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.

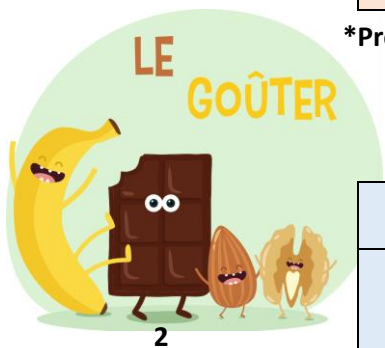


Menu du 13 au 17 mai 2024



Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Chèvre chaud* Salade bio	Tomates vinaigrette*	Radis/beurre	Lentilles vinaigrette*
Poulet rôti*	Steak haché	Dos de colin	Pizza*
Brocolis	Frites / salade	Ratatouille Riz	Salade
Fruit	Yaourt vanille bio	Gâteau au chocolat* Crème anglaise	Fruit

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céréales Lait	Crêpe chocolat Fruit frais	Cocktail de fruit Pitch	Pain, beurre, confiture



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



Menu du 20 au 24 mai 2024



Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
	Céleri rémoulade*	Betteraves vinaigrettes bio*	Concombre à la crème bio*
Pentecôte	Emincé de volaille*	Poisson meunière sauce champignons	Couscous végétarien*
	Haricots verts bio / Flageolets	Purée de carottes* Salade	
	Fromage Fruit bio	Fromage Gâteau aux pommes	Fromage blanc bio Gâteau sec

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crème dessert vanille / chocolat BN fraise / chocolat	Fruit frais Madeleine	Compote Biscuit	Yaourt nature Marbrée chocolat



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



Menu du 27 au 31 mai 2024



Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Pomelos	Tomates vinaigrette*	Radis/beurre	Chèvre chaud* Salade
Rôti de porc *	Rougail saucisses*	Brochette de poisson	Emincé de boeuf*
Haricots blancs	Pomme de terre sautées	Carottes vichy*	Boulgour Légumes
Petits suisses aux fruits	Fruit	Flan*	Fruit bio

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Chocolat	Petit suisse Crêpe chocolat	Cocktail de fruit Pain au lait	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



Menu du 03 au 07 juin 2024



Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Céleri rémoulade*	Canapé mousse de foie*	Lentilles vinaigrette*	Carottes râpées*
Blanquette de volaille*	Hachi parmentier*	Dos de colin sauce à la crème	Cappelletti sauce tomate
Spaghetti	Salade	Brocolis	
Yaourt vanille bio	Fruit	Tartes aux fruits*	Cocktail de fruits

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Carré de chocolat	Petit suisse Madeleine	Marbré chocolat Yaourt nature	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



Menu du 10 au 14 juin 2024



Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Concombre à la crème bio*	Pomelos	Betteraves vinaigrette bio*	Saucisson à l'ail Cornichons
Croque-monsieur*	Escalope de dinde sauce champignons*	Couscous végétarien*	Poisson meunière
Salade	Riz pilaf Choux fleur		Petits pois / carottes
Glace	Fruit Petits suisses aux fruits	Flan pâtissier*	Fromage Fruit

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céréales Lait	Crêpe chocolat Fruit frais	Cocktail de fruit Pitch	Pain, beurre, confiture



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.

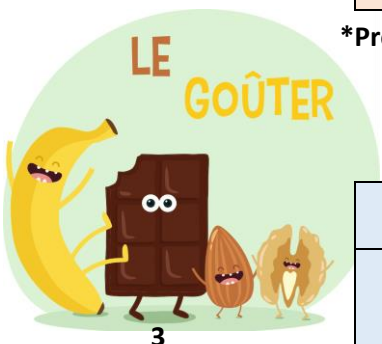


Menu du 17 au 21 juin 2024



Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Maquereaux à la moutarde	Carottes râpées*	Tomates vinaigrette*	Pomelos
Chipolata	Lasagnes aux légumes*	Emincé de bœuf*	Brochette de poisson pané / sauce
Haricots vert bio	Salade	Petit pois	Riz pilaf
Yaourt aux fruits	Fruit	Tarte aux poires*	Fromage blanc bio

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crème dessert vanille / chocolat BN fraise / chocolat	Fruit frais Madeleine	Compote Biscuit	Yaourt nature Marbrée chocolat



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème



Menu du 24 au 28 juin 2024



Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Chèvre chaud / salade	Concombre à la crème bio*	Radis/beurre	Lentilles vinaigrette*
Poulet rôti	Steak haché	Dos de colin / sauce	Pizza*
Haricots vert bio / flageolets	Frites Salade	Printanière de légumes	Salade
Fruits	Glace	Gâteau au chocolat Crème anglaise	Fruit

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Chocolat	Petit suisse Crêpe chocolat	Cocktail de fruit Pain au lait	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



Menu du 01 au 05 juillet 2024



Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Céleri rémoulade*		Betteraves vinaigrette bio*	Saucisson à l'ail*
Poisson meunière / sauce à la crème	Pique-nique	Couscous végétarien*	Emincé de bœuf*
Brocoli			Pomme de terre sautées Salade
Fromage Glace		Mousse au chocolat*	Glace

*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Carré de chocolat	Petit suisse Madeleine	Marbré chocolat Yaourt nature	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.