

lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
FERIE	<p>Carottes râpées</p> <p>Pâtes </p> <p></p> <p>Sauce Caponata, pois cassés</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon de dinde</p> <p> Courgettes à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika, persil</p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Brie </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Salade de chou chinois	Maquereau à la tomate			
Couscous végétarien	Sauté de dinde sauce façon grand-mère		<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
 Semoule 	 Petits pois mijotés aux aromates			
Fromage frais Saint Môret	Camembert 			
Crème dessert lacté onctueuse caramel	Fruit			



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Salade de betteraves	Carottes râpées		Salade verte vinaigrette et copeaux de noix	Pas Pareille: Tartinable cream cheese pesto vert
Quenelles sauce financière	Bifteck haché de bœuf au jus		Rôti de veau sauce façon blanquette	Lieu frais sauce Bercy
Vol au vent	Chou-fleur en persillade		Riz créole	Haricots verts à l'ail
Fromage frais Cantafrais	Yaourt local aromatisé		Pont l'Evêque AOP	Abondance AOP
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Beignet au chocolat, noisettes		Fruit	Mix'lait framboise



Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé





Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
FERIE	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de cuisse de poulet jus aux oignons</p> <p> Carottes au persil</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit</p>		<p>Pastèque</p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert </p> <p>Blé </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p><b>Œufs durs</b>  </p> <p> Epinards hachés à la béchamel</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Compote pommes fraises</p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale













Viande charolaise




AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Radis et beurre	Saucisson à l'ail		Salade de pommes de terre	Salade verte miel moutarde à l'ancienne
Sauté de porc sauce façon fermière	Beignet de calamar		Pizza au fromage	Lieu frais sauce à l'oseille
				
Semoule 	Petits pois mijotés aux aromates 		 Haricots verts à l'ail	Pâtes 
Emmental	Saint Nectaire AOP 		 Fromage blanc  <u>Pas Pareille</u> : Marmelade de framboise et poivron	Fromage frais Fraidou
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Fruit		Fruit 	Ile flottante

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée





**Au revoir les grands**

lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Rillettes de thon	Melon charentais		Feuilleté au fromage	Salade de tomates vinaigrette au basilic
Steak haché de veau sauce échalote	Dahl de lentilles vertes  		Jambon blanc	Colin d'Alaska meunière et ketchup 
Brocolis en persillade 	Riz 		Carottes à la crème 	Pommes de terre quartiers avec peau
Tomme de Savoie	Tomme blanche 		Yaourt BIO local aromatisé 	Fromage frais Tartare
Fruit	Dessert lacté au lait entier liégeois vanille sur lit de caramel		Cerises	Mix'lait cacao



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Salade de <b>haricots verts</b> à l'échalote 	Taboulé ( <b>semoule</b>  )		Pastèque	Salade de <b>concombres</b> 
Fiore tomate 	Cordon bleu de volaille		Lieu frais sauce matelote 	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
mozzarella	Ratatouille		<b>Orge perlé</b> 	<b>Chou-fleur</b> en persillade 
Pont l'Evêque AOP 	Coulommiers		Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	<b>Yaourt nature</b> 
Fruit	Crème dessert lacté onctueuse caramel		Cocktail de fruits au sirop	Gâteau Tutti Frutti 

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine


 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Carottes râpées	Salade de riz		Céleri rémoulade	Salade de betteraves (Stock Tampon)
Sauté de dinde sauce au curry	<b>Nuggets de pois chiche</b>  		<b>Omelette sauce basquaise</b>  	Thon, tomate, basilic
<b>Pommes de terre vapeurs</b> 	Haricots beurre à la tomate		 <b>Courgettes à l'ail</b>	<b>Pâtes</b> 
<b>Saint Paulin</b> 	Fromage frais Chanteneige		Yaourt local nature 	Abondance AOP 
Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Fruit		Eclair parfum chocolat 	Fraises



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale




Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée





lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Galette de lentilles  </p> <p>Epinards hachés à la  béchamel</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de tomates  vinaigrette au pesto rouge</p> <p>Raviolis au saumon (Stock Tampon)</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote (Stock Tampon)</p>		<p>Salade verte</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Donut's au sucre </p>	<p><i>Pique-nique</i></p> <p>Sandwich bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit </p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Radis et beurre</p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p></p> <p>Sauce Caponata, pois cassés</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon de dinde</p> <p> <b>Courgettes</b> à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Gouda</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika, persil</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b> </p> <p><b>Brie</b> </p> <p> <b>Coulommiers</b> </p> <p><u>Amuse bouche pour les élémentaires</u> : Cake haricots rouges framboises </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Salade de chou chinois Pamplemousse et sucre Couscous végétarien  <b>Semoule</b>  Fromage frais Saint Môret Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Crème dessert lacté onctueuse caramel Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Maquereau à la tomate Sauté de dinde sauce façon grand-mère <b>Petits pois mijotés aux aromates</b>  <b>Camembert</b>  <b>Tomme blanche</b>  Choix de fruits		<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Salade de betteraves	Carottes râpées		Salade verte vinaigrette et copeaux de noix	<b>Pas Pareille:</b> Tartinable cream cheese pesto vert
Macédoine vinaigrette	Courgettes râpées		Melon charentais	Lieu frais sauce Bercy
Quenelles sauce financière	Bifteck haché de bœuf au jus		Rôti de veau sauce façon blanquette	Haricots verts à l'ail
Vol au vent	Chou-fleur en persillade		Riz créole	Abondance AOP
Fromage frais Cantafrais	Yaourt local aromatisé		Pont l'Evêque AOP	Emmental
Fromage frais Rondelé aux noix	Beignet au chocolat, noisettes		Choix de fruits	Mix'lait framboise
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat				
Dessert lacté lait entier liégeois vanille nappé caramel				



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale




Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
FERIE	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de cuisse de poulet jus aux oignons</p> <p> <b>Carottes</b> au persil</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Choix de fruits</p>		<p>Pastèque</p> <p>Tzatziki de concombres</p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert </p> <p><b>Blé</b> </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p><b>Œufs durs</b>  </p> <p> <b>Epinards</b> hachés à la béchamel</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>Compote pommes</p>

 Issus de l'agriculture biologique


 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien


 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Radis et beurre	Saucisson à l'ail		Salade de pommes de terre	Salade verte miel moutarde à l'ancienne
Pamplemousse et sucre			Salade de quinoa	Chou chinois
Sauté de porc sauce façon fermière	Beignet de calamar		Pizza au fromage	Lieu frais sauce à l'oseille
				
<b>Semoule</b> 	<b>Petits pois mijotés aux aromates</b> 		 <b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Pâtes</b> 
Emmental	Saint Nectaire AOP 		<b>Fromage blanc</b> 	Fromage frais Fraidou
Cheddar	Saint Paulin		<b>Pas Pareille:</b> Marmelade de framboise et poivron	Fromage frais Cantafrais
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits		 <b>Choix de fruits</b> 	Ile flottante
Crème dessert lacté onctueuse caramel				



 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Dégelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



**Au revoir les grands**

lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Rillettes de thon	Melon charentais		Feuilleté au fromage	Salade de tomates vinaigrette au basilic
Steak haché de veau sauce échalote	Céleri sauce cocktail		Jambon blanc	Salade iceberg
 Brocolis en persillade	Dahl de lentilles vertes  		Carottes à la crème 	Colin d'Alaska meunière et ketchup 
Tomme de Savoie	Riz 		Yaourt BIO local aromatisé 	Pommes de terre quartiers avec peau
Choix de fruits	Tomme blanche 		Cerises	Fromage frais Tartare
	Camembert 			Fromage frais Saint Môret
	Dessert lacté au lait entier liégeois vanille sur lit de caramel			Mix'lait cacao
	Dessert lacté au lait entier liégeois chocolat			



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Salade de <b>haricots verts</b> à l'échalote	Taboulé ( <b>semoule</b> )		Pastèque	Salade de <b>concombres</b>
<b>Macédoine</b> mayonnaise	Salade de <b>blé</b>		Melon charentais	<b>Courgettes</b> râpées
Fiore tomate	Cordon bleu de volaille		Lieu frais sauce matelote	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
mozzarella	Ratatouille		<b>Orge perlé</b>	<b>Chou-fleur</b> en persillade
Pont l'Evêque AOP	Coulommiers		Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	<b>Yaourt nature</b>
Edam	Brie		Fromage frais Petit Cotentin	<b>Yaourt aromatisé</b>
Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse caramel		Cocktail de fruits au sirop	Gâteau Tutti Frutti
	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille			

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée





lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Carottes râpées	Salade de riz		Céleri rémoulade	Salade de betteraves (Stock Tampon)
Radis et beurre	Salade de perles		Salade iceberg	Thon, tomate, basilic
Sauté de dinde sauce au curry	<b>Nuggets de pois chiche</b>		<b>Omelette sauce basquaise</b>	
<b>Pommes de terre vapeurs</b>	Haricots beurre à la tomate		<b>Courgettes à l'ail</b>	<b>Pâtes</b>
<b>Saint Paulin</b>	Fromage frais Chanteneige		Yaourt local nature	<b>Abondance AOP</b>
<b>Gouda</b>	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes		<u>Amuse bouche pour les élémentaires</u> : Confiture de cerises noires	
Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Choix de fruits		Eclair parfum chocolat	Fraises
Dessert lacté gélifié chocolat				



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de haricots blancs au cerfeuil </p> <p>Galette de lentilles  </p> <p>Epinards hachés à la béchamel </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Liguéil</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade de tomates  vinaigrette au pesto rouge</p> <p>Salade de concombres </p> <p>Raviolis au saumon (Stock Tampon)</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Cheddar</p> <p>Compote (Stock Tampon)</p>		<p>Salade verte</p> <p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Donut's au sucre </p>	<p><i>Pique-nique</i></p> <p>Sandwich bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Choix de fruits </p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

