




Menu Élémentaire Standard

Semaine du 31/05/2021 au 04/06/2021








Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

- Carottes râpées bio locales 
- Vinaigrette bio au miel 
(Sulfites)
- Chili sin carne
- Riz bio 
- Yaourt nature bio 
(Lait)
- Dosette de sucre blanc
- Choix de fruit :
- Pomme bio locale  
- Ananas bio 
- Baguette bio locale  
(Gluten)







MARDI

- Salade de tomates bio 
- Vinaigrette maison bio 
(Moutarde, sulfites)
- Goulash de bœuf lbr  
- Haricots blancs persillés
- Petit suisse nature bio 
(Lait)
- Dosette de sucre blanc
- Baguette bio locale  
(Gluten)

MERCREDI

- Melon bio 
- Pavé de colin d'Alaska PMD 
sauce basilic 
(Poisson, gluten, lait)
- Purée du chef de pommes de terre bio locale  
(Lait)
- Yaourt nature bio local 
(Lait)
- Confiture d'abricots bio 
- Baguette bio locale  
(Gluten)
- Baguette bio locale  
(Gluten)
- Chocolat noir
- Pêche bio 

JEUDI

- Pizza tomate et fromage
(Gluten, lait)
- Omelette bio 
(Lait, œufs)
- Courgettes fraîches locales 
- Emmental râpé
(Lait)
- Choix de fruit :
- Banane bio 
- Ananas bio 
- Baguette bio locale  
(Gluten)








VENREDI

- Concombres en rondelles Mimolette
(Lait)
- Vinaigrette bio aux herbes 
(Moutarde, sulfites)
- Bifteck haché charolais sauce paprika persil 
(Lait)
- Haricots verts extra fins 
- Abricotier (farine et lait locaux, œufs bio) 
(Gluten, lait, œufs)
- Baguette bio locale  
(Gluten)

Menu Élémentaire Standard

Semaine du 07/06/2021 au 11/06/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de porc *lbr sauce soja (Gluten,soja)</p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce soja (Gluten,soja)</p> <p> Fusilli bio  (Gluten)</p> <p></p> <p>Pont l'Evêque aop  (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale   Nectarine bio </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Pastèque bio </p> <p></p> <p>Pavé de merlu PMD sauce basilic  (Poissons,gluten,lait)</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) </p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local  (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Lasagne ricotta épinard  (Épinards locaux)  (Gluten,lait)</p> <p></p> <p>Gouda bio  (Lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme bio  parfumée à la vanille</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p> <p></p> <p>Pâte à tartiner bio  (Fruits à coque,lait)</p> <p>Nectarine bio </p>	<p>*** Au Revoir Aux Grands ***</p> <p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</p> <p></p> <p>Hot Dog (Céleri,moutarde,sulfites,gluten) *Hot Dog (volaille) (Céleri,moutarde,sulfites,gluten)</p> <p>et emmental râpé bio  (Lait)</p> <p>Batavia Potatoes</p> <p></p> <p>Choix de fruit : Pêche bio  Nectarine bio </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p> Rôti de veau bio  sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) (Sulfites)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte,p.pois, h.vert, navet)</p> <p></p> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>Brownie (Fruits à coques, gluten, œufs, soja)</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>


Menu Élémentaire Standard


Semaine du 14/06/2021 au 18/06/2021



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.



LUNDI

*** Fêtes des fruits et légumes frais ***

Brandade de poisson PMD 
(purée BIO)
(Gluten, lait, poissons)


Cantal aop 
(Lait)



Choix de fruit
Pêche bio 
Pastèque bio 

Baguette bio locale  
(Gluten)


MARDI


*** Fêtes des fruits et légumes frais ***


Melon bio 



Émincé de boeuf lbr  
sauce olives

Duo de carottes orange
et jaune

Semoule bio 
(Gluten)

Yaourt nature bio 
(Lait)

Confiture d'abricots bio 

Baguette bio locale  
(Gluten)

MERCREDI



*** Fêtes des fruits et légumes frais - Menu Végétarien ***




Concombre bio tzaziki 
(Lait, sulfites)

Dauphinois bio de
courgettes bio au basilic
(Lait)

Coulommiers bio 
(Lait)



Fraises
et crumble
(Fruits à coques, gluten)


Baguette bio locale  
(Gluten)

Baguette bio locale  
(Gluten)
Confiture d'abricots bio 
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre

JEUDI

*** Fêtes des fruits et légumes frais ***

Tomate bio Locale  
et billes de mozzarella
(Lait)



Vinaigrette bio balsamique 
(Moutarde, sulfites)

Rôti de porc* lbr sauce
cheese'mental
(Lait)

*Rôti de dinde lbr sauce
cheese'mental
(Lait)


Riz complet bio 

Smoothie abricot pomme


Baguette bio locale  
(Gluten)


VENDREDI


*** Fêtes des fruits et légumes frais ***



Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) 
(Gluten)

Nuggets de poulet
(Gluten)

Épinards branches locales 
à la crème
(Lait)

Yaourt nature local de Sigy 
(Lait)

Coulis fraise et menthe 

Baguette bio locale  
(Gluten)



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 21/06/2021 au 25/06/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio locales </p> <p>Vinaigrette bio au basilic </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Brie </p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Nectarine bio </p> <p>Kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Pavé de merlu PMD </p> <p>sauce fines herbes </p> <p>(Poissons, lait, gluten)</p> <p>Coquillettes bio </p> <p>(Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Pomme bio locale </p> <p>Abricot bio </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Melon bio </p> <p>Rôti de dinde 1br sauce </p> <p>échalote </p> <p>(Lait)</p> <p>Haricots verts extra fins locaux </p> <p>Riz bio </p> <p>Yaourt nature bio local </p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p> <p>Confiture de fraises bio </p> <p>Pomme bio </p>	<p> Rillettes de sardine </p> <p>et céleri local </p> <p>(Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p>Sauté d'agneau 1br </p> <p>sauce printanière </p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p>Concombre local en rondelles </p> <p>et gouda </p> <p>Sauce fromage blanc, menthe </p> <p>Jambon blanc* 1br </p> <p>*Jambon de dinde 1br </p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)</p> <p>Clafoutis myrtille </p> <p>(farine locale) </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>





Menu Elémentaire Standard



Semaine du 28/06/2021 au 02/07/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Melon charentais</p> <p>🍷 Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) (Gluten, soja)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Yaourt nature local </p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Baguette bio locale (Gluten) </p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p>🍷 Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Boulettes de boeuf CHAR sauce tomate </p> <p>🍷 Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p>	<p>Filet de limande PMD sauce citron (Poissons, céleri, gluten, lait)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Saint nectaire aop (Lait) </p> <p>Choix de fruit : Ananas bio Melon bio </p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Confiture de framboises bio </p> <p>Lait bio (Lait)</p>		