



Du 02 au 06 Mai 2022

Vive les Vacances !

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et croûton	Saucissons secs et son petit beurre Pâté de volaille	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Sauce fromage blanc aux herbes	Salade de pâtes aux dés de mimolette Vinaigrette moutarde	Concombres en cubes Sauce crème aux herbes
Plat protidique	Raviolis de bœuf Gratiné	Filet de hoki Sauce marseillaise	Omelette	Echine demi-sel* *Roti de dinde dinde	Quenelles sauce aux épices douces
Sa garniture		Carottes	 Pdt sautées	Choux de Bruxelles sautés	Riz
Produits laitiers	Croûte noire	Petit moulé	Saint-Nectaire	Petit fromage frais sucré	Coulommiers
Desserts	Fruit	Tarte au flan	Purée de pommes à la vanille	Fruit	Flan vanille nappé caramel
Goûters	Pain au lait Petit fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette Confiture de fraises Yaourt à boire à la vanille Fruit	Marbré au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Corn flakes Lait demi-écrémé Compote	5/4 aux pommes du chef Yaourt nature Fruit

Produit Label Rouge

Charolais

Appellation d'Origine Protégée

Plat préparé en cuisine

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit de la mer durable

Plat végétarien

Pâtisserie préparée en cuisine



Du 09 au 13 Mai 2022

**Repas Végétarien**  
AB : Cake polenta basilic

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de saumon Et son pain suédois	Salade de tomate Vinaigrette moutarde	Crêpe aux champignons	Radis, beurre	Carottes râpées
Plat protidique	Moules	Emincé de thon sauce aux fines herbes	Nouilles sautées à la cantonnaise	Quiche aux légumes et fèves	Sauté de veau aux champignons
Sa garniture	Frite	Épinard à la crème	Œuf, petit pois, crevettes, dés de jambon*		Brocolis
Produits laitiers	Mimolette	Fromage blanc nature	Emmental	Fourme D'Ambert	Yaourt aromatisé
Desserts	Crème à la catalane du chef	Compote allégée poires	Assiette de fruits	Ile Flottante et sa crème anglaise	Fruit
Goûters	Rocher coco nappé chocolat Petit suisse nature Jus de pomme	Cake nature du chef Lait au chocolat Fruit	Pain perdu du chef Confiture abricot Yaourt nature Jus de raisins	Brioche Petit fromage frais sucré Fruit	Baguette Fromage Compote



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine



Du 16 au 20 Mai 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Endive Et croûtons Vinaigrette ciboulette	Salade de Concombre Vinaigrette moutarde	Champignons persillés Vinaigrette moutarde	Œuf dur Mayonnaise
Plat protidique	Emincé de porc* sauce estragon <i>*Emincé de dinde sauce estragon</i>	Beignets de calamar et citron	Poulet rôti au Jus	Lasagne de bœuf	Boulette de Flageolets
Sa garniture	Petits pois Mijotés	Pâtes serpentini	Courgettes sautées à l'ail	Meli mélo de salade	Ratatouille et Blé
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits	Pont l'Evêque	Croûte noire	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et coulis de mangue
Desserts	Fruit	Lacté saveur chocolat	Compote allégée tous Fruits	Gâteau au fromage blanc	Fruit
Goûters	Pain au chocolat Fromage frais sucré Fruits	Palmiers Yaourt nature Fruit	Crêpe au sucre Du chef Yaourt à boire à la fraise Jus de pomme	Baguette Gelée de coing Yaourt aromatisé Fruit	Gaufre poudrée Lait demi-écrémé Compote

Produit Label Rouge

Charolais

Appellation d'Origine Protégée

Plat préparé en cuisine

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit de la mer durable

Plat végétarien

Pâtisserie préparée en cuisine



Du 23 au 27 Mai 2022

### Repas Végétarien

### Jeudi de l'Ascension

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves Vinaigrette moutarde	Courgettes râpées Vinaigrette au miel	Salade de soja et maïs Vinaigrette moutarde		Rillettes de thon et ciboulette
Plat protidique	Filet de colin Sauce curcuma	Penne sauce Caponata	Sauté de dinde Sauce vallée D'Auge		Steak haché
Sa garniture	Duo de carottes		Purée de pommes de terre		Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Saint-Môret	Pointe de brie	Camembert		Yaourt aromatisé
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Eclair au chocolat		Fruit
Goûters	Quatre-quarts Fromage blanc nature Jus d'orange	Baguette Miel Petit fromage frais sucré Jus de fruit	Madeleine Yaourt à boire à la fraise Fruit		Baguette Confiture Lait demi-écrémé Compote de pommes



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine



Du 30 Mai au 03 Juin 2022

**Repas Végétarien**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon vert	Concombres Vinaigrette moutarde	Rondelle de Radis en salade	Pamplemousse et sucre	Salade verte et maïs Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Pavé de hoki sauce citron persillée	Boulettes de mouton sauce orientale	Emincé de dinde Sauce au Curry	Rôti de bœuf au jus	Omelette
Sa garniture	Quinoa	Légumes couscous et semoule	Flageolets	Riz et ½ tomate provençale	Haricots verts persillés
Produits laitiers	Cantal	Petit cotentin	Yaourt nature	Edam	Camembert
Desserts	Compote allégée poires	Liégeois chocolat	Fruit	Glace	Cake à la noix de coco
Goûters	Pain au lait Petit fromage frais aux fruits Abricot frais	Petit beurre Yaourt nature Fruit	Gaufre liégeoise Lait demi-écrémé Compote	Baguette Barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisins	Etoile fourrée à la framboise Yaourt à boire à la vanille Fruit



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine



Du 06 au 10 Juin 2022

La Pentecôte

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de pois chiche et tomates	Allumette emmental	Pastèque	Guacamole au fromage blanc et son pain navette
Plat protidique		Sauté de bœuf sauce tomate et basilic	Courmentier de poisson	Hot dog de volaille	Boulgour à la mexicaine
Sa garniture		Haricots verts		Pommes smille	
Produits laitiers	FERIE	Vache qui rit	Fromage blanc	Stick de fromage	Bleu
Desserts		Fruit	Fruit	Compote de fruit	Fruit
Goûters		Gâteau fourré cacao Petit fromage frais sucré Jus d'orange	Cake à la vanille Lait demi-écrémé Fruit	Barre céréale Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Confiture de fraises Fromage blanc nature Jus de pommes

Produit Label Rouge

Charolais

Appellation d'Origine Protégée

Plat préparé en cuisine

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit de la mer durable

Plat végétarien

Pâtisserie préparée en cuisine



Du 13 au 17 Juin 2022

### La fête des fruits et des légumes frais

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomate et mozzarella Vinaigrette à la provençale	Melon vert	Taboulé	Carottes bâtonnets Sauce au fromage blanc	Concombres Khira raita
Plat protidique	Poulet rôti Au jus	Paëlla de la mer	Sauté de bœuf Sauce poivrade	Dauphinois de courgettes au basilic	Pané de colin d'Alaska au riz soufflé
Sa garniture	Penne et coulis De courgettes		Légumes du jardin		Petits pois
Produits laitiers	Coulommiers	Cantal	Fromage blanc Nature	Petit moulé	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fraises au sucre	Fruit de saison	Smoothie Framboise basilic	Abricotier
Goûters	Brioche Yaourt à boire abricot Salade fruits exotiques	Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de raisins	Gaufre au chocolat Lait demi-écrémé Compote	Croissant Yaourt nature Pêche	Baguette Gelée de groseilles Jus de fruits

Produit Label Rouge

Charolais

Appellation d'Origine Protégée

Plat préparé en cuisine

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit de la mer durable

Plat végétarien

Pâtisserie préparée en cuisine

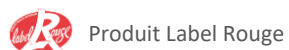


Du 20 au 24 Juin 2022

Repas Végétarien

repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et tomates Vinaigrette au basilic	Salade de riz	Pastèque	Betteraves Vinaigrette moutarde	Croquant de légumes
Plat protidique	Carmentier	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc* sauce caramel *Sauté de dinde sauce caramel	Thon à la tomate et au basilic	Escalope de dinde au jus
Sa garniture		Haricots verts	Brocolis	Coquillettes	Salade piémontaise
Produits laitiers	Munster	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Tartare nature	Fromage blanc nature et confiture de tomate
Desserts	Lacté saveur vanille	Fruit	Donuts	Fruit	Fruit
Goûters	Pain au lait Yaourt à boire à la fraise Fruit	Baguette Petit cotentin Jus de pommes	Pain de mie Confiture de cerises Petit fromage frais sucré Fruit	Gâteau au chocolat du chef Yaourt nature Jus d'orange	Corn flakes Lait demi-écrémé Compote pomme/pêche



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine





Du 27 au 30 Juin 2022

**Repas Végétarien**

**PIQUE NIQUE GEANT**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade verte et croûtons Vinaigrette gourmande à la carotte	Concombres à la crème	Duo de melon	
Plat protidique	Quenelles sauce tomate	Sauté de bœuf sauce aux olives	Emincé de saumon sauce marseillaise	Sandwich au poulet saveur kebab Poulet kebab, fromage blanc et fine herbes, tomate, salade 	
Sa garniture	Riz	Duo de courgettes	Farfalles	Chips	
Produits laitiers	Saint-Môret	Edam	Pont l'Evêque	Yaourt à boire	
Desserts	Compote allégée	Muffin aux pépites de chocolat	Crème dessert au caramel	Cône de glace	
Goûters	Pain de mie Barre de chocolat Petit fromage frais aux fruits	Palmiers Yaourt nature Fruit	Baguette Confiture abricot Petit fromage frais sucré Fruit	Gâteau au fromage blanc du chef Lait demi-écrémé Compote pomme/fraise	



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



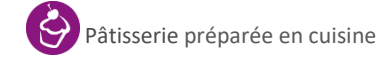
Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Pâtisserie préparée en cuisine