

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre vinaigrette 

Carottes râpées vinaigrette

 Filet de poisson pané et citron

  Sauté de poulet sauce dijonnaise
Falafels sauce dijonnaise

Haricots verts Bio / Pommes de terre CE2 

Riz 

Fromage blanc aromatisé

Emmental Bio 

Pomme 

Crumble poire

Férialé

Férialé

Fermé

GOUTERS

LÉGENDE

 Produit de saison

 Agriculture Biologique

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Produit local

 Appellation Origine Contrôlée Haute valeur

 Plat végétarien

 Label rouge

 Viande de porc français

 Région ultrapériphérique

 Certification environnementale (HVE)

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

 Appellation Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Recette du chef

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

STOP
au gaspi!

VENDREDI

Taboulé

Tomate vinaigrette 

Terrine de saumon sauce cocktail

Salade et croûtons emmental 

Œuf dur mayonnaise

Pizza au fromage

 Saucisse de Francfort CE2*
Palet végétarien sauce tomate

  
Sauté de bœuf jus thym
Boulettes de soja jus thym


Lasagnes ricotta épinards

 
Filet de colin crème ciboulette

Salade verte

Courgettes persillées / Torsades 

Ratatouille / Boulgour Bio 

Lasagnes ricotta épinards

Purée de carottes Bio 

 Chanteneige Bio 

Gouda Bio 

Tomme noire

 Yaourt fermier Bio 

 Pont l'Evêque 

Velouté fruits

 Banane 

Fraises & sucre 

Moelleux chocolat

Compote

GOUTERS

Petits beurre

Lait

Pomme 

LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Appellation Origine Contrôlée Haute valeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande de porc français



Région ultrapériphérique



environnementale (HVE)

CE2 : Certification environnementale de niveau 2



Appellation Origine Protégée



Indication Geographique Protégée (IGP)



Recette du chef

Semaine du 20 au 24 Mai 2024

MARDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

 Palet végétarien sauce tomate

Petits pois carottes

  Petit suisse Bio aromatisé

Muffin

Salade coleslaw (chou blanc, carotte)

  Filet de poulet sauce barbecue

 *Filet de merlu sauce barbecue*

Blé CE2 aux petits légumes

 Camembert Bio  

 Banane 

  Tomate Bio mozzarella

  Hachis parmentier 

 *Brandade de poisson*

Salade verte

Yaourt sucré

Pastèque 

 Concombres bulgare

 Tortellonis saumon sauce aurore

 Coulommiers Bio 

 Mousse au chocolat au lait

GOUTERS



Moelleux chocolat

Lait nature

Compote



LEGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Appellation Origine Contrôlée	 Plat végétarien	 Label rouge	 Viande de porc français	 Région ultrapériphérique
 Haute valeur environnementale (HVE)	CE2 : Certification environnementale de niveau 2	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Recette du chef

Semaine du 27 au 31 Mai 2024

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tomates Bio vinaigrette 	Salade de pâtes 	Salade Ducasse  (maïs, tomate, concombre)	Concombres vinaigrette 	Salade verte et mimolette
   Sauté de porc sauce dijonnaise* <i>Galette de boulgour sauce dijonnaise</i>	 Palet végétarien sauce tomate	  Filet de lieu sauce provençale	   Sauté de bœuf au jus <i>Samoussa de légumes</i>	   Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i> 
Lentilles aux oignons	 Haricots verts Bio échalote	 Courgettes persimées Bio / Pommes de terre CE2 	Purée Bio 	Torsades Bio 
Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc	Bûche de chèvre	Croc lait
Chou vanille	Flan chocolat 	Fraises et sucre 	Compote	Cocktail de fruits au sirop

GOUTERS

		Sablé chocolat Lait nature Jus d'orange		
--	--	---	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	 Plat végétarien CE2 : Certification environnementale de niveau 2	 Label rouge	 Viande de porc français Indication Géographique Protégé (IGP)	 Région ultrapériphérique
	 Recette du chef	 Appellation Origine Protégée		



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise

Duo de pastèque et melon

Rosette et cornichon*
terrine de légumes sauce cocktail

Salade coleslaw Bio

Estouffade de boeuf au paprika
Boulettes de soja sauce paprika

Galette de boulgour et légumes
sauce curry

Sauté de dinde à la provençale
Cassolette de poisson à la provençale

Filet de colin meunière et citron

Chipolata CE2*
Croc fromage

Flageolets

Riz

Brunoise de légumes / Blé Bio

Courgettes persillées / Torsades

Pommes campagnardes

Camembert Bio

Vache qui rit Bio

Carré de l'Est

Petit suisse aromatisé Bio

Yaourt sucré

Nectarine

Banane

Compote

Tarte Normande

Abricot

GOUTERS



Pain au lait
Barre de chocolat
Jus d'ananas



LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
	CE2 : Certification environnementale de niveau 2	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Juin 2024



VENDREDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Concombres à la crème

Melon

Salade de pâtes
(pâte, tomate, concombre, poivron)

Surimi
sauce cocktail

Tomate Bio vinaigrette

Sauté de veau au jus
Filet de hoki sauce crème

Couscous boulettes de soja

Beignets de poisson

Émincé de poulet basquaise
Filet de lieu sauce basquaise

Tarte au fromage

Petits pois carottes

Légumes couscous / Semoule Bio

Poêlée de légumes Bio

Fusilli

Salade verte

Gouda Bio

Edam

St Nectaire

Yaourt fermier Bio

Petit suisse aromatisé

Pêche

Crème dessert au chocolat

Banane

Crêpe au sucre

Abricot

GOUTERS

Brioche
Pâte à tartiner
Jus de pomme

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
CE2 : Certification environnementale de niveau 2	Appellation Origin Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef	

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

MARDI



LUNDI

Concombres vinaigrette



Tomate Bio au basilic



MERCREDI



Salade de perle océane
(perles HVE, tomate, concombre, surimi)

JEUDI

Œuf dur mayonnaise

VENDREDI



Saucisson à l'ail et cornichon*
Terrine de légumes mayonnaise

Cordon bleu

Croc fromage



Quiche aux légumes



Sauté de boeuf sauce pizzaiolo

Galette de soja sauce pizzaiolo



Bolognaise



Bolognaise thon



Filet de colin sauce curry

Carottes cuisinées CE2 / Pommes
de terre CE2



Salade verte

Purée d'épinards Bio



Coquillettes Bio



Courgettes Bio / Torsades



Emmental

Yaourt sucré

Tomme blanche



Pont l'Evêque



Petit suisse aromatisé

Yaourt Bio Vanille



Tarte au citron

Melon



Compote

Nectarine



COUTERS

Moelleux fraise

Lait nature

Pêche



LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Appellation Origine
Contrôlée
Haute valeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande de porc français
Indication Géographique
Protégée (IGP)



Région ultrapériphérique



environnementale (HVE)

CE2 : Certification environnementale
de niveau 2



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

MARDI



LUNDI

Pastèque
Saucisse de Francfort CE2* <i>Palet végétarien sauce tomate</i>
Haricots verts persillés
Edam Bio
Beignet chocolat

Betteraves vinaigrette
Gnocchis aux 3 fromages
Petit suisse aromatisé Bio
Nectarine

MERCREDI

Concombres vinaigrette
Brandade de poisson (purée Bio)
Salade verte
Emmental
Mousse au chocolat au lait

JEUDI

Surimi mayonnaise
Crousty de poulet <i>Galette de blé</i>
Jeunes carottes / Pommes vapeur CE2
Yaourt sucré Bio
Abricot

VENDREDI

Tomate Bio vinaigrette
Tortellonis saumon crème ciboulette
Carré frais
Fraises & sucre

GOUTERS

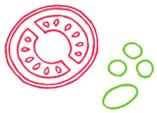


Pain au chocolat
Lait nature
Jus d'orange



LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
CE2 : Certification environnementale de niveau 2	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef	



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Melon 	 Tomate Bio mozzarella 	 Concombres Bio vinaigrette 	Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres)	Rosette et cornichon* <i>terrine de légumes sauce cocktail</i>
 Croc au fromage	 Calamars à la romaine sauce tartare	 Jambon <i>Oeuf dur</i>	  Fricassée de dinde à la provençale  <i>Filet de hoki sauce provençale</i>	Salade de pâtes au surimi
Petits pois carottes	 Haricots verts CE2 / Farfalles	Taboulé	Gratin de courgettes béchamel	
Yaourt sucré Bio 	Camembert	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé Bio 	Brie Bio 
Pêche 	Compote	Flan pâtissier	Nectarine 	 Flan nappé caramel

GOUTERS

		Marbré cacao		
		Lait nature		
		Pêche		

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Appellation Origine Contrôlée Haute valeur	 Plat végétarien	 Label rouge	 Viande de porc français	 Région ultrapériphérique
 environnementale (HVE)	CE2 : Certification environnementale de niveau 2	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Recette du chef