









Menus de la Semaine du 29 au 03 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO			
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Parmentier de Saumon</p> <p>Yaourt Nature  et sucre</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Curry de pois chiche, épinard et graines de courge bio</p> <p>Riz </p>  <p>Edam</p> <p>Tarte Poire chocolat</p>	<p>Férie</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika et persil </p> <p>SV: Boulette de Sarasin</p> <p>Petits pois & Carottes</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au chocolat Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette cumin et coriandre</p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes Bio semi-complète  sauce tomate</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu – OVO				
<p>Haricots verts à l'échalote <i>Vinaigrette</i></p> <p>Couscous végétal <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i></p>  <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate Vinaigrette </p> <p> Colin d'Alaska pané  riz soufflé</p> <p>Chutney de courgettes et pommes de terre vapeur</p> <p>Mimolette  </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Féerie</p>	<p>Féerie</p>	<p>Pas d'école</p>
<p>Petit cake Fourré Fromage sucré Jus de Fruit</p>		<p>Pain Beurre & confiture Fruit de saison</p>		



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO		Lentilles	
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Riz sauce au thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p>  <p>Pennes riggate aux légumes pois cassés et graines de courge Bio (Carottes, ciboulette, oignons, ail)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin </p> <p>SV: Mozza Stick </p> <p>Semoule</p> <p>& Légume ratatouille</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>SV: Galette Boulgour</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Nuggets de Poulet</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>Epinards branches et pomme de terre béchamel</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pain au lait</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Gâteau marbré</p> <p>Petit Filou</p> <p>Jus de Fruit</p>	<p>Pain Samos</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Quatre-quarts</p> <p>Petit Filou</p> <p>Jus de Fruit</p>



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu – OVO	Tahiti
Férie	<p>Tomates  croque sel</p> <p>Escalope Poulet  SV: Nuggets Crispor</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas SV: Saucisse Végé</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Semoule sauce tajine  marocain pois chiche au raisin sec (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
	<p>Madeleine Crème chocolat Sirop de Grenadine</p>	<p>Croissant Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait Chocolat Jus de Fruit</p>	<p>Muffin pépites chocolat Flan vanille caramel Jus de Fruit</p>



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  Agriculture Biologique Vinaigrette aux herbes</p> <p>Hoki sauce basquaise </p> <p>Petits pois Pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts </p> <p>Petit Beurre Fruit de Saison Lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Jambon blanc  SP: Jambon de dinde  SV: Omelette </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Rocher Coco chocolat Yaourt nature sucre Jus de Fruit</p>	<p>Concombres façon tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives  SV: couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Haricot Vert</p> <p>Brie</p> <p>Cake aux Amandes</p> <p>Palmier Crème chocolat Fruit de Saison</p>	<p>Menu – OVO</p> <p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)</p> <p>Saint nectaire  </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain au Chocolat Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>Rosette Cornichon SV: Radis et Beurre</p> <p>Cordon bleu  SV: Nuggets de Blé</p> <p>Carottes rondelles au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu – OVO			Haricot rouge	
<p>Melon </p> <p></p> <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Purée de Haricot Vert</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées sauce au fromage blanc</p> <p>Emincé de porc sauce au curry</p> <p>SV: Boulette de Sarasin</p> <p>Boulgour</p> <p>Brocolis </p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>MISSION RECETTES DURABLES</p> <p>Concombres rondelles vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika persil </p> <p>SV: Mozza Stick</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Rillettes de canard SV: Rillettes de Poisson</p> <p>Omelette sauce tomate</p> <p>Riz Haricot Beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Gâteau marbre</p> <p>Fromage Blanc sucre</p> <p>Jus de Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Beurre & confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chouquettes</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Sirop de Grenadine</p>	<p>Céréales</p> <p>Compote</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufre chocolat</p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p>Fruit de Saison</p>



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024




Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO			
<p>Haricots verts échalote vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade SV: Galette Boulgour</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de porc sauce au romarin SV: Mozza Stick</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Gratin de chou-fleur & pomme de terre béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake pépites chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti au jus SV: Omelette fine herbes</p> <p>Coquillettes Bio semi-complète</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
<p>Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc sucre</p>	<p>Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Pain Samos Jus de Fruit</p>	<p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Quatre-quarts Petit Filou Jus de Fruits</p>



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu – OVO				
<p>Courgettes râpées au curry</p> <p>Riz sauce chili et égrène végétal </p> <p>Fromage fondu croc lait </p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Salade de Betterave, Roquette, Noix de Cajou</p> <p>Bœuf à l'africaine SV: Poisson meunière</p> <p>Nouille Chinoise au légume</p> <p>Cheddar </p> <p>Cookie</p>	<p>Melon </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Flan de tomate chèvre et origan</p> <p>Nuggets de poulet SV: Nuggets de Blé</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette</p> <p>Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde  SV: Omelette fine herbes </p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>
<p>Madeleine Crème chocolat Sirop de grenadine</p>	<p>Croissant Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait Chocolat Jus d'orange</p>	<p>Gaufre au sucre Fromage blanc sucre Jus de Fruit</p>	<p>Muffin Flan vanille caramel Jus de Fruit</p>



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu – OVO	Bientôt les vacances
<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis bolognaise et emmental râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade verte  et maïs</p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur  SV: Nuggets Crispor emmental</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la crème  ail et persil</p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup </p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Glace</p>
<p>Petit beurre Fruit de saison Lait</p>	<p>Rocher coco chocolat Yaourt nature sucre Jus de Fruit</p>	<p>Palmier Creme chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt aromatise au fruit</p>	<p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>

