



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 6 Juin

au 10 Juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Pomme de terre vinaigrette</p> <p>Céleri vinaigrette</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p>	<p>Salade panier de légumes</p> <p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>
<p>Sauté de bœuf marengo</p> <p>Colin aux poivrons</p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Colin méditerranéen</p>	<p>Colin niçois</p> <p>Cote de porc niçois</p>	<p>Lentilles cuisinées</p> <p>Colin aux carottes</p>	<p>Lieu sauce dubarry</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p>
<p>Carottes natures</p> <p>Maïs</p>	<p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre parisienne</p>	<p>Quinoa</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Riz créole</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Courgette</p>
<p>Fromage blanc bio au miel</p> <p>crème d'avoine au miel</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fromage fondu bio</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Yaourt sucré</p> <p>Compote pomme abricot</p>
<p>Fruit</p> <p>Compote de pêche</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Compote</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme abricot</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE du 13 juin

au 17 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Asperges vinaigrette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Choux fleur vinaigrette</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>	<p>Pamplemousse bio</p> <p>Pomme de terre vinaigrette</p>	<p>Trio de crudités</p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>
<p>Tartiflette (plat complet)</p> <p>Colin crème basilic</p>	<p>Aiguillette de volaille sauce aurore</p> <p>Lieu tomate</p>	<p>Steak haché de veau sauce tomate</p> <p>Colin sauce tomate</p>	<p>Haricots blancs mijotés</p> <p>Sauté de bœuf marengo</p>	<p>Colin crème potiron</p> <p>Escalope de volaille à la crème</p>
<p>Pommes de terre lamelle</p> <p>Haricot verts</p>	<p>Lentilles</p> <p>Epinard</p>	<p>Haricot verts bio</p> <p>Maïs</p>	<p>Riz créole</p> <p>Petits pois</p>	<p>Quinoa</p> <p>Carottes vapeur</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Faisselle</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Petits suisses sucré bio</p> <p>Fruit</p>
<p>Compote de pomme bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de pêche</p>	<p>Compote de poire</p> <p>Fruit</p>	<p>Compote de pêche</p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE du 20 Juin

au 24 Juin 2022

LUNDI

Salade de carottes maïs

Carottes râpées vinaigrette

Cuisse de poulet crème champignons

Steak haché de veau crème champignons

Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Petits suisses sucrés

Fruit

Compote pomme abricot bio

Fruit

MARDI

Salade de riz tomate maïs

Asperges vinaigrette

Flageolet à la tomate

Colin à la crème

Carottes à l'ail

Pommes de terre parisienne

Gouda bio

Compote pomme fraise

Fruit

Compote pomme fraise

MERCREDI

Pommes de terre vinaigrette

Asperge vinaigrette

Steak haché de bœuf sauce tomate

Colin sauce tomate

Jeunes carottes

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pomme

Fruit

JEUDI

Salade potagère

Tomate vinaigrette

Sauté de porc au bleu

Colin sauce niçoise

Quinoa

Duo de courgette

Camembert

Compote pomme cassis

Fruit bio

Compote pomme cassis

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Œufs durs vinaigrette

Lieu crème carottes céleri

Escalope de volaille au jus

Riz créole

Blette

Yaourt vanille bio

Crème d'avoine à la pêche

Fruit

Compote de pomme

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE du 27 Juin

au 1 Juillet 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Carottes râpées maïs vinaigrette</p> <p>Brocolis vinaigrette</p>	<p>Pommes de terre vinaigrette</p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>	<p>Haricot verts vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>	<p>Salade de riz printanier</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de porc Williams</p> <p>Lieu sauce citron</p>	<p>Steak hache de veau crème champignons</p> <p>Colin aux champignons</p>	<p>Poulet sauce tomate</p> <p>Colin tomate</p>	<p>Lentilles à la tomate</p> <p>Lieu niçoise</p>	<p>Lieu crème bretonne</p> <p>Escalope de volaille crème bretonne</p>
<p>Choux fleur</p> <p>Pomme de terre lamelles</p>	<p>Petits pois bio</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Haricot blancs</p> <p>Haricot verts</p>	<p>Quinoa</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Carottes natures bio</p> <p>Riz créole</p>
<p>Gouda bio</p> <p>Petits suisses sucrés</p>	<p>Emmental</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Petits suisse sucrés</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Camembert</p> <p>Crème d'avoine au miel</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pomme</p>
<p>Compote de pomme</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de pêche</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 4 juillet

au 8 juillet

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Choux fleur vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Cœur de palmier</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Haricot verts vinaigrette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>	<p>Salade alsacienne</p> <p>Choux vinaigrette</p>
<p>Emincé de bœuf à la grecque</p> <p>Lieu niçoise</p>	<p>Escalope de volaille sauce waterzoi</p> <p>Lieu aux petits légumes</p>	<p>Sauté de porc soubise</p> <p>Steak haché de bœuf sauce moutarde</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Steak haché de veau</p>	<p>Colin crème dugléré</p> <p>Escalope de volaille au jus</p>
<p>Pommes vapeur</p> <p>Carottes natures</p>	<p>Haricot beurre</p> <p>Pomme vapeur</p>	<p>Pommes de terre parisienne</p> <p>Haricot verts</p>	<p>Riz créole</p> <p>Carotte à l'ail</p>	<p>Quinoa</p> <p>Courgette</p>
<p>Petits suisses sucrés bio</p> <p>Crème d'avoine au chocolat</p>	<p>Emmental</p> <p>Compote de pêche</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Brie</p>	<p>Fromage fondu bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Brie</p> <p>Fruit</p>
<p>Fruit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote</p>	<p>Compote pomme cassis</p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot bio</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements