








## Menus du 20 mai au 14 juin 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>FERIE</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu poisson</b>
Semaine du	Entrée		* Rillettes de porc / cornichons	Salade de tomates (PDL)	Salade niçoise (riz, carottes, haricots verts, poivrons, thon, olives noires)	Carottes (PDL) à la vinaigrette
	Plat Principal		Cuisses de poulet (LR)	Pâtes végétariennes (pâtes, crème, allumettes végétales)	Sauté de veau Marango	Filet de poisson frais sauce ail & fines-herbes
20/05/2024	Garniture		Pommes de terre cubes rissolées		Haricots beurre persillés	Semoule
au	Produit laitier		Cantal jeune (AOP) 	Emmental	Camembert 	
24/05/2024	Dessert		Pomme 	Oreillons de pêche	Poire 	Yaourt nature sucré
S21 / P1	Plat alternatif		* Rillettes de poulet			



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu poisson</b>	<b>Menu végétarien</b>	
Semaine du	Entrée	Feuilleté aux 2 fromages	Concombres, Féta	Pastèque	Macédoine de légumes	Salade de pâtes, maïs, poivrons
	Plat Principal	* Jambon à griller	Kitchery (riz, oignons, choux blancs, carottes, pois chiches)	Filet de hoki sauce bonne femme	Œufs durs sauce crème	Navarin d'agneau
27/05/2024	Garniture	Petits pois / carottes		Blé	Pommes de terre vapeur	Printanière de légumes
au	Produit laitier	Entrammes 				Brie 
31/05/2024	Dessert	Kiwi 	Beignet chocolat/noisette	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc sucré	Abricots 
S22 / P2	Plat alternatif	* Galopin de veau				

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

**Poisson issu de la pêche durable (MSC)**

Produit issu de l'agriculture Biologique

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine) / AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE



Produits laitiers et fruits et légumes frais labélisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement





		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu poisson</b>	<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>
Semaine du 03/06/2024 au 07/06/2024 S23 / P3	Entrée	Œufs mimosa	Tomates menthe vinaigrette	Salade de pommes de terre, maïs, vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Pomelos rose
	Plat Principal	Hachi-parmentier	Fileté de colin grillé beurre citronné	Boulettes de pois chiches	Rôti de bœuf sauce au poivre	Paëlla de légumes (Riz, oignons, petits pois, carottes, pois chiches, tomates)
	Garniture	Salade verte (PDL)	Ratatouille	Purée de carottes	Gratin de pâtes	
	Produit laitier	Tomme catalane (AOP) 		Bûchette chèvre	Verre de lait 	St-Nectaire (AOP) 
	Dessert	Nectarine 	Semoule au lait	Pêche	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes
	Plat alternatif					



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu des "P'tits cuisstots"</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu poisson</b>
Semaine du 10/06/2024 au 14/06/2024 S24 / P4	Entrée	Céleri rémoulade	Salade (PDL) d'asperge	Salade d'Hercule (salade, tomate, féta, noix)	Melon 	Carottes cuites, ananas
	Plat Principal	Cassiolette de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, béchamel aux haricots blancs)	* Croque Monsieur (pain de mie, emmental, jambon, béchamel)	Brochette de la savane (bœuf, poivrons)	Pilaf de boulgour (oignons, tomates, carottes, poivrons, haricots rouges)	Kedgerée au thon
	Garniture			Riz sauvage (riz et bananes plantain)		
	Produit laitier		Vache Qui Rit 		Tomme de Savoie (IGP) 	Emmental 
	Dessert	Fromage blanc abricot	Poire 	Muffin des merveilles (fraise)	Cocktail de fruits	Fraises 
	Plat alternatif		* Jambon de poulet			

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Roulangier : Orvault.


(PDL) Produit d'origine Pays de Loire

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

**(MSC) Poisson issu de la pêche durable**

Produit issu de l'agriculture Biologique

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine) / AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

 Produits laitiers et fruits et légumes frais labélisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement



**MENUS des  
"PETITS CUISTOTS"**  
 proposés par les enfants  
 des ALSH

