



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 3 au 7 juin 2024

LUNDI

Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : œuf mayonnaise)



MARDI

Salade de pommes de terre au thon



MERCREDI



JEUDI

Salade de pâtes



VENDREDI

Concombre bio vinaigrette



Bio gnocchis à l'italienne
gratinés



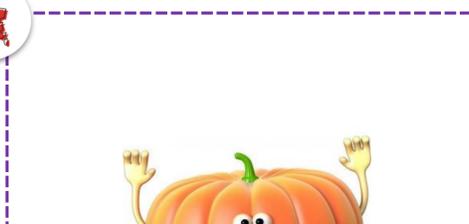
Filet de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : œufs brouillés en persillade)



Pavé de poisson mariné



Curry de pois chiches épinards



Chanteneige bio



Haricots beurre bio tomaté



Ratatouille

Semoule bio égrenée



Fruit de saison bio



Cantal AOC



Yaourt sucré bio



Bûchette de lait mélangé

Flan vanille

Gaufre liégeoise

Ananas au sirop



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Tomate au basilic



Taboulé oriental bio



Melon



Salade de blé bio provençal



Mijoté de bœuf mode
(sans viande : cassolette de poisson)

Galette végétale façon
ratatouille

Saucisses de Francfort*
(sans viande : roulé végétal goût merguez)



Poisson meunière



Pâtes torsades



Carottes persillées



Lentilles bio



Purée de courgettes

Petit suisse aromatisé

Petit moulé nature

Coulommiers



Saint Nectaire



Fruit de saison bio

Minis choux pâtissiers



Flan vanille nappé caramel



Compote pomme banane bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes à croquer
(sauce fromage blanc)

Pizza margherita




Tomate concombre bio
vinaigrette



Salade de pois chiches au
cumin



Manchons de poulet barbecue
(sans viande : nuggets de poisson)

Boulettes de veau à l'orientale
(sans viande : boulettes de soja)



Bio pâtes farcies ricotta
épinard



Colin sauce aux petits légumes

Frites & ketchup



Haricots verts sautés



Gouda

Duo brocolis choux fleurs

Yaourt aromatisé

Brie



Gouda



Chanteneige bio

Brownie



Fruit de saison bio




Compote de pommes bio

Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

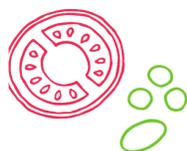


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Pastèque



Salade de lentilles bio




Radis beurre



Tomate vinaigrette



Rôti de porc au paprika*
(sans viande : omelette sauce tomate)

Escalope panée végétale



Moelleux de volaille au jus
(sans viande : quenelles natures sauce tomate)



Paella de la mer



Pommes vapeur

Ratatouille niçoise

Julienne de légumes

Emmental



Yaourt sucré bio




Cantal AOC



Vache qui rit bio



Fruit de saison bio

Ananas au sirop



Gâteau cake au citron

Flan chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

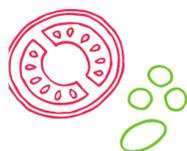


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



**STOCK
TAMPON**



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette </p>	<p>Taboulé oriental</p>	<p></p>	<p>Concombre bulgare </p>	<p>Pique-nique (bouteille d'eau non comprise dans le repas)</p>
<p><u>Raviolis aux légumes & fromage râpé</u></p>	<p>Colin d'alaska poêlé au beurre </p>	<p></p>	<p>Bio boulettes de bœuf au jus (sans viande : bio émincé végétal forestier) </p>	<p>Sandwich club poulet rôti crudités (sans viande : sandwich club emmental crudités)</p>
<p>/</p>	<p>Courgettes bio persillées </p>	<p></p>	<p>Blé à la tomate </p>	<p>Chips</p>
<p>/</p>	<p>Saint Nectaire </p>	<p></p>	<p>Camembert</p>	<p>Yaourt à boire</p>
<p>Compote de pommes</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p></p>	<p>Fruit de saison bio </p>	<p>Gaufre liégeoise</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2