



MENUS DU 06/06/2022 AU 10/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/06/2022	Mardi 07/06/2022	Mercredi 08/06/2022	Jeudi 09/06/2022	Vendredi 10/06/2022
Entrée		Salade broca à base de carottes BIO		Salade de riz BIO	Salade verte vinaigrette de mangue
Plat		Raviolis ricotta épinards BIO sc crème(plat complet)		Longe de porc* à la Dijonnaise Haché de cabillaud sauce ketchup	Beaufilet de colin crème de banane Rôti de dinde à l'africaine
Accompagnement				Haricots verts en persillade	Semoule aux fruits secs
Laitage		Petit nova BIO aromatisé		Yaourt ETREZ nature au lait entier	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert		Nectarine BIO		Glace pot	Compote de pommes BIO maison au miel

* = Plat avec du porc



MENUS DU 13/06/2022 AU 17/06/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 13/06/2022	Mardi 14/06/2022	Mercredi 15/06/2022	Jeudi 16/06/2022	Vendredi 17/06/2022
Entrée	Roulade de volaille Surimi mayonnaise	Carottes rapées BIO vinaigrette		Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Pastèque
Plat	Sauté de boeuf sce tomate Filet de lieu MSC à l'oseille	Crêpe au fromage		Rôti de porc* BIO au jus Filet de hoki MSC à la crème de curry	Pané blé emmental et épinards Nugget's de poulet
Accompagnement	Pennes	Gratin de brocolis		Lentilles BIO au jus	Ratatouille
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit louis tartine		Fromage blanc BIO	Petit suisse BIO nature
Dessert	Pomme BIO	Ananas au sirop		Banane BIO	Gâteau marbré maison

* = Plat avec du porc



MENUS DU 20/06/2022 AU 24/06/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/06/2022	Mardi 21/06/2022	Mercredi 22/06/2022	Jeudi 23/06/2022	Vendredi 24/06/2022
Entrée	Salami* Oeuf dur coquille	Melon		Salade douceur à base de carottes bio et courgettes	Salade de boulgour BIO
Plat	Boulette de boeuf sauce ketchup Filet de colin MSC à l'oriental	Feuilleté au fromage		Poulet BIO à la bressane Quenelle nature à la crème	Filet de lieu MSC sauce homardine Filet de dinde rôti au jus
Accompagnement	Ebly au beurre	Carottes		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage	Fromage blanc sucré	Petit nova BIO aromatisé		Petit suisse BIO nature	Coulommiers à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Compote maison aux fruits d'été		Prune BIO	Nappé au caramel

* = Plat avec du porc



MENUS DU 27/06/2022 AU 01/07/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/06/2022	Mardi 28/06/2022	Mercredi 29/06/2022	Jeudi 30/06/2022	Vendredi 01/07/2022
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade de blé à base de blé BIO		Tomate BIO en salade	Carottes rapées BIO et maïs
Plat	Poulet au curry Filet de hoki MSC au beurre blanc	Omelette basquaise		Sauce bolognaise BIO Filet de lieu MSC sauce ketchup	Roulé au fromage Palette de porc* à la diable
Accompagnement	Semoule	Haricots verts en persillade		Pâtes BIO	Courgettes aux herbes de provence
Laitage	Montboissié à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe		Yaourt aromatisé BIO à la fraise	Camembert à la coupe
Dessert	Abricot	Maestro au chocolat		Pomme rouge BIO	Eclair au chocolat

* = Plat avec du porc



MENUS DU 04/07/2022 AU 08/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 04/07/2022	Mardi 05/07/2022	Mercredi 06/07/2022	Jeudi 07/07/2022	Vendredi 08/07/2022
Entrée	Cervelas* Crêpe au fromage	Taboulé à base de semoule BIO			
Plat	Rôti de dinde au jus Beaufilet colin à la crème d'avocat	Oeufs à la crème		Sandwich club jambon de dinde & fromage frais Sandwich club rillettes de surimi maison & salade	
Accompagnement	Choux-fleur à l'indienne	Epinards béchamel		Chips sachet	
Laitage	Petit suisse sucré	Velouté fruix		Yaourt à boire à la fraise	
Dessert	Pomme BIO	Pêche		Berlingot compote de pommes et son biscuit	

* = Plat avec du porc