

Menus du 25 au 29 Avril 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit Déj: Lait + pain + Orange	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Oeuf dur mayonnaise	Filet de sardine	Maquereau à la tomate	Salade Grecque	Macédoine de légumes mayonnaise	Haricots verts sauce moutarde	Concombre sauce Bulgare	Duo de crudités	Carottes râpées	Chou blanc rémoulade	Rillettes de thon	Roulade de surimi mayonnaise	Terrine de poissons
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Escalope de dinde cordon bleu			 Risotto de saumon			Fricassé de porc à la moutarde			 Tarte Bourbonnaise			
	Menu sans porc							Fricassé de dinde à la moutarde						
	Menu sans viande	Tarte au fromage			 « Fait Maison »			 Nuggets de poisson			« Fait Maison »			
GARNITURE		Ratatouille						Gratin de courgettes	Pommes sautées			Batavia		
DESSERTS		Liégeois chocolat	Yaourt pâtissier	Fromage blanc aux fruits	Eclair vanille	Eclair vanille	Eclair vanille	Fromage blanc nature Biscuit	Petit Louis Ananas au sirop	Petit Louis Cocktail de fruits	Petit Louis Pêche au sirop	Petit suisse Fraises	Petit suisse Fraises	Petit suisse Fraises
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Goûter: Lait + pain + Kirî Pic & Croc						

Menus du 02 au 06 Mai 2022

Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Déj: Lait + pain + briochette chocolat	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
Salade de blé	Piémontaise	Salade de pomme terre aux herbes	Concombre sauce bulgare	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Asperges vinaigrette	Tomate Bio	Tomate Bio	Tomate Bio	Melon	Avocat vinaigrette	Mais et crevettes sauce cocktail
Bœuf bourguignon 			Saucisse grillée sauce tomate			Sot l'y laisse de dinde	 Filet de poisson à la crème Bio 			Pavé de blé aux légumes et fromage 		
Croustillant végétal			Saucisse de volaille grillée sauce tomate							Omelette		
Carottes Bio Braisées			Paupiette de poisson			Purée de petits pois			Semoule Bio			
Tomme Noire Pomme	Saint Paulin Kivi	St Nectaire Ananas frais	Compote pommes coing	Abricot au sirop	Pomme cuite au coulis	Port salut Fraises	Yaourt Bio au chocolat	Yaourt Bio au chocolat	Yaourt Bio au chocolat	Gâteau au caramel maison	Gâteau au caramel maison	Gâteau au caramel maison
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité						Gouter: Jus + pain + Compote à boire						

Menus du 09 au 13 Mai 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Déj: Lait + pain + Plumetis chocolat + fromage blanc BIO	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Betteraves cuites sauce moutarde	Salade Mexicaine	Taboulé	Coleslaw	Radis beurre	Concombre la crème	Melon	Nems aux légumes	Nems aux légumes	Nems aux légumes	Macédoine de légumes	Cœur de palmier vinaigrette	Céleri rave cuit sauce tomate
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Lasagnes de légumes 			Poulet Fermier  			Filet de poisson sauce oseille 	Sauté de veau  « Fait Maison »			Œuf dur à la crème 		
	Menu sans porc				Fileté de poisson meunière				Bouchée à la reine au poisson					
	Menu sans viande				Batavia				Purée de pommes de terre BIO					
GARNITURE		Batavia			Purée de pommes de terre BIO			Mélange Kashka	Macaroni au fromage			Ricotta épinards		
DESSERTS		kiri Glace	kiri Glace	kiri Glace	Edam Banane sauce chocolat	Edam Banane sauce chocolat	Edam Banane sauce chocolat	Boursin ail Chou à la crème	kiwi	Melon	Pêche	Camembert Tarte aux pommes	Camembert Tarte aux pommes	Camembert Tarte aux pommes
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Gouter: Jus + pain + Pomme						

Menus du 16 au 20 Mai 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + beurre + confiture	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Batavia milanette	Céleri rémoulade	Chou blanc	Friand fromage	Friand fromage	Friand fromage	Salade carnaval	Tomate Mozzarella	Carottes râpées au fromage	Endives mimolette	Melon	Pastèque	Concombre
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Steak haché 			Raviolis de légumes 			Escalope de volaille a la crème	Chipolatas			Omelette au fromage 		
	Menu sans porc								Merguez					
	Menu sans viande	Menu fromage						Tortillas	Aiguillettes de blé et carottes panée 					
GARNITURE		Frites			Laitue feuille			Blé 	Lentilles 			Brocolis pommes de terre		
DESSERTS		Crème dessert vanille	Yaourt nature confiture	Petits suisses au chocolat	Petit suisse Fraises	Petit suisse Fraises	Petit suisse Fraises	Liégeois de fruits	Pomme cuite au caramel	Cocktail de fruits	Compote pomme banane Biscuit	Samos Flan	Samos Flan	Samos Flan
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Gouter: Lait + pain + Nectarine						

Menus du 23 au 25 Mai 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + yaourt à boire	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Semaine de l'Europe</i>	<i>Tomate vinaigrette</i>						
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Gastronomie Française</i> 			<i>Gastronomie Européenne</i> 			<i>Timbale milanaise</i>						
	Menu sans porc													
	Menu sans viande													
GARNITURE		<i>en Construction</i>			<i>en Construction</i>			<i>Timbale au thon</i>						
DESSERTS		<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Avec la collaboration du CMJE</i>	<i>Entremets vanille Plumetis chocolat</i>						
<p><i>* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité</i></p>								Gouter: Brique de jus + pain + pêche						

Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022 Défi assiettes vides

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + briochette chocolat	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Pamplemousse	Radis beurre	Mélange crudités	Tomate vinaigrette	Melon	Jus orange ananas	Melon	Carottes râpées bio au citron	Carottes râpées bio au citron	Carottes râpées bio au citron	Brocolis vinaigrette	Gaspacho	Betteraves
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Quiche lorraine / Dinde			Jambon braisé			Poulet rôti 	Spaghettis Bio carbonara / dinde 			Cabillaud sauce aurore 		
	Menu sans porc				Jambon de dinde									
	Menu sans viande	Quiche saumon brocolis			Nuggets végétaux			Spaghettis Bio au thon 			Mélange Kasha 			
GARNITURE		Salade verte			Purée de caottes			Ratatuille						
DESSERTS		Chantaillou Crêpe au sucre	Chantaillou Crêpe au sucre	Chantaillou Crêpe au sucre	Croclait Pastèque	Six de savoie pomme	Chnateneige Nectarine	Port salut Cône glacé	Mini babybel Bio Compote Bio	Mini babybel Bio Compote Bio	Mini babybel Bio Compote Bio	Boursin Poire au sirop	Pomme fantaisie	kiri bio Pêche coulis de fruits
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Gouter: Lait + pain + flan vanille						

Menus du 07 au 10 Juin 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi				
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + Abricots	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3		
ENTREES					<i>Samoussa de légumes</i>	<i>Samoussa de légumes</i>	<i>Samoussa de légumes</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Melon vert</i>	<i>Tomate concombre</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Chou blanc</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Coleslaw</i>		
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"				<i>Palette de porc Sauce moutarde</i>			<i>Paupiette de dinde</i>			<i>Aiguillettes de carottes et blé</i>			<i>Filet de lieu beurre blanc basilic citron</i>		
	Menu sans porc				<i>Roti de dinde Sauce moutarde</i>			 <i>Omelette BIO</i>								
	Menu sans viande				<i>Crêpe au fromage</i>			<i>Coquillettes BIO</i>			<i>Haricots beurre</i>			<i>Riz pilaf BIO</i>		
GARNITURE					<i>Frites</i>			<i>Coquillettes BIO</i>			<i>Haricots beurre</i>			<i>Riz pilaf BIO</i>		
DESSERTS		<i>Lait gélifié caramel</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Ile flottante</i>			<i>Brownies sur crème Anglaise</i>	<i>Brownies sur crème Anglaise</i>	<i>Brownies sur crème Anglaise</i>	<i>Camembert Ananas</i>	<i>Port salut Pêche</i>	<i>Tome blanche Nectarine</i>			

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Gouter: Lait + pain + Petits suisses aux fruits

Menus du 13 au 17 Juin 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
ENTREES		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + micropain + chocolat	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
		Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Avocat mayonnaise	Tomate sauce Bulgare	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Rillettes de thon	Pâté de campagne cornichon	Saucisson sec	Œuf à la coque	Œuf à la coque	Œuf à la coque
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Sot l'y laisse de dinde à la provençale 			Croustillant fromage 			Steak haché 	Crêpinette de dinde 			Sénior de colin pané au citron 		
	Menu sans porc							Sénior de colin sauce tomate			Omelette			
	Menu sans viande	Tarte duo de poisson						Pommes sautées			Coquillettes 			
GARNITURE		Haricots blanc			Salade verte									
DESSERTS		Pêche	Melon	Cerises	Crème dessert vanille Biscuit	Entremets chocolat Biscuit	Yaourt aromatisé biscuit	Fromage blanc aux fruits ,Biscuit	Délice emmenthal Fraises	Délice emmenthal Fraises	Délice emmenthal Fraises	Gâteau framboise	Gâteau framboise	Gâteau framboise
								Gouter: Lait + pain + Fruit						

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 20 au 24 Juin 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + Pom'pot	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Taboulé	Salade de Pâtes	Riz Provençale	Filet de sardine beurre	Rillettes cornichon	Œuf mayonnaise	Œuf à la coque	Pizza fromage	Pizza fromage	Pizza fromage	Melon	Pamplemousse orange	Tomate vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Sauté d'agneau aux petits oignons			Roti de porc sauce moutarde			Hachis Parmentier 	Lieu sauce tomate 			Omelette au fromage 		
	Menu sans porc				Roti inde sauce moutarde									
	Menu sans viande	Nuggets végétale			 Tortillas									
GARNITURE		Flageolets			Carottes braisées			Salade	Pomme de terre vapeur			Cordiale de légumes		
DESSERTS		Six de Savoie Abricots	Rondelé Pêche	Six de Savoie banane	Cône Glacé ou petit pot	Cône Glacé ou petit pot	Cône Glacé ou petit pot	Fraises	Yaourt nature	Fromage blanc	Lait gélifié au café	Mimolette à croquer Nectarine	Babybel cerises	bEdam Abricots
								Gouter: Lait + pain + Flan vanille						

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 27 Juin au 01 Juillet 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + micropain + confiture	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Tarte au poisson	Tarte au poisson	Tarte au poisson	Taboulé Bio	Taboulé Bio	Taboulé Bio	Salade carnaval	Salade Oliver	Salade de boulgour aux herbes	lentilles corail en salade	Concombre à la crème	melon Pastèque	Tomate vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Estouffade de bœuf à la provençale			Escalope de dinde à la crème Bio			Petit brin de veau	Tortellinis Bio aux fromages 			Filet de cabillaud sauce tomate		
	Menu sans porc	Filet de merlu meunière 			Omelette bio 			Crêpe au fromage				Riz et sarrasin 		
	Menu sans viande										Poêlée du marché			
GARNITURE		Pommes crispées			Haricots verts bio									
DESSERTS		Boursin Abricots	Cantaillou Kiwi	Cantafrais Melon	Petits suisses aromatisés BIO	Petits suisses aromatisés BIO	Petits suisses aromatisés BIO	Cône glacé ou petit pot	St moret Glace	St moret Glace	St moret Glace	Paris Brest	Paris Brest	Paris Brest
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Gouter: Lait + pain + Nectarine						



Menus du 04 au 07 Juillet 2022

		Lundi			Mardi			Mercredi	Jeudi			Vendredi
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	P'tit déj: Lait + pain + micropain + chocolat	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	
ENTREES		Haricots verts Sauce bulgare	Betteraves cuites	Salade de blé surimi	Pastèque	Melon	Tomate vinaigrette	Feuilleté au fromage	Pique Nique	Pique Nique	Pique Nique	
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Tartiflette dinde Bio			Lieu sauce citron			Poulet au jus	Pique Nique			
	Menu sans porc	 « Fait Maison »										
	Menu sans viande				Tartiflette de poissons				Crousti fromage	 « Fait Maison »		
GARNITURE		Salade composée Bio			 Cœur de blé Bio			Petits pois	Pique Nique			
DESSERTS		Chanteneige Cerise	Chanteneige Abricot	Chanteneige Nectarine	Gouda Millefeuille	Gouda Millefeuille	Gouda Millefeuille	Babybel Melon	Pique Nique	Pique Nique	Pique Nique	
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité								Gouter: Lait + pain + Yaourt à boire				