

09/05/2022

au

13/05/2022

LUNDI

09/05/2022

MARDI

10/05/2022

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

MERCREDI

11/05/2022

JEUDI

12/05/2022

VENDREDI


13/05/2022

Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé Bio à la menthe	Salade farandole (Chou blanc CE2, maïs, radis, salade méeée)	Salade de riz niçois (Thon tomates olives noires)	Courgettes et carottes HVE râpées vinaigrette à l'orange
Couscous boulettes d'agneau merguez	Nuggets de blé sauce cocktail	Jambon sauce madère	Sauté de bœuf au paprika	Filet de lieu sauce crème champignons
Légumes couscous et semoule Bio	Haricots plats aux oignons	Purée de pommes de terre CE2	Brocolis persillés CE2	Tortis HVE
Petit suisse nature sucré	Cantal AOP	Camembert Bio	Bûche mi- chèvre	Gouda Bio
Pomme golden HVE	Éclair au chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison Bio	Glace vanille fraise

GOÛTERS

Lait nature Purée de pomme Croissant	Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison Pain + miel	Lait nature Compote Fourré carré chocolat (1)	Suisse fruité Jus de pomme Palmitos (2)	Laitage Purée de poire Pain + chocolat noir
--	--	---	---	---

LÉGENDE

-  Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Viande Bovine Française
-  Recette du Chef
-  RUP : Région UltraPériphérique
-  Agriculture raisonnée
-  CE2 : Certification Environnementale de niveau 2
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Agriculture Biologique Europe
-  Plat végétarien
-  Le Porc Français
-  Haute Valeur Environnementale



LE MENU DE LA SEMAINE

16/05/2022

au

20/05/2022



LUNDI

16/05/2022

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

MARDI

17/05/2022

MERCREDI

18/05/2022

JEUDI

19/05/2022

VENDREDI

20/05/2022

Salade verte aux croûtons vinaigrette balsamique
Œuf dur BBC
Légumes du soleil et sa purée de pommes de terre
Fourme d'Ambert AOP
Flan caramel

Salade Waldorf (Céleri HVE, pommes CE2, noix)
Filet de poulet aux figues
Carottes braisées HVE
Tomme blanche
Semoule au lait

Pizza emmental
Filet de cabillaud sauce bonne femme (Fumet de poisson, beurre, crème fraîche, vin blanc, échalotes)
Haricots verts CE2 et coquillettes Bio
Petit suisse Bio aux fruits mixés
Salade de mangue et banane RUP

Concombres Bio vinaigrette et tomates cerises
Rôti de veau sauce basilic et citron
Courgettes bi-couleurs et aubergines
Rouy
Tarte aux pommes campagnarde

Nems au poulet
Porc au caramel
Riz bio
Brie
Fruit de saison Bio

GOÛTERS

Yaourt nature + sucre Compote de poires Petits beurre (2)

Lait nature Fruit Pain (1 pour 8) + confiture

Lait chocolat Compote de pomme Pain au lait

Yaourt aromatisé Fruit de saison Madeleine (1)
--

Laitage Compote Pain + pâte à tartiner
--

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique Europe



Recette du Chef



Plat végétarien



RUP : Région UltraPériphérique



Le Porc Français



Haute Valeur Environnementale



Agriculture raisonnée

LUNDI

23/05/2022

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN VGP

MARDI

24/05/2022

MERCREDI

25/05/2022

JEUDI

26/05/2022

VENDREDI

27/05/2022

<p>Concombres Bio vinaigrette</p>	<p>Sardines + beurre</p>	<p>Salade d'avocat et crevettes sauce cocktail</p>	<p>FÉRIÉ</p>	
<p>Spaghetti HVE bolognaise de lentilles</p>	<p>Daube niçoise</p>	<p>Filet de lieu sauce aneth</p>		
<p>Munster AOP</p>	<p>Edam Bio</p>	<p>Yaourt nature Bio + sucre</p>		
<p>Fruit de saison HVE</p>	<p>Moelleux chocolat</p>	<p>Fraises</p>		
GOÛTERS				
<p>Laitage Compote Palmitos</p>	<p>Lait nature Purée de poire Pain + chocolat noir</p>	<p>Gélatifé vanille Jus de pomme Fourré fraise (1)</p>		

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Recette du Chef



Plat végétarien

RUP : Région UltraPériphérique



Le Porc Français



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée

Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale

30/05/2022

au

03/06/2022

LUNDI

30/05/2022

MARDI

31/05/2022

MERCREDI

01/06/2022

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

JEUDI

02/06/2022

VENDREDI

03/06/2022

Pâté de campagne cornichons	Melon	Salade grecque (Tomates, concombres, olives et dés de brebis)	Céleri HVE rémoulade	Carottes râpées Bio
Omelette aux herbes	Sauté de veau Massala	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Saumonette sauce aux poivrons	Poulet rôti + sauce barbecue
Ratatouille et riz Bio	Duo de carottes sautées CE2	Boulgour Bio	Semoule Bio	Frites
Yaourt Bio vanille	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Tomme noire	Bûche du Pilat
Salade de fruits frais	Gâteau basque	Poire au sirop	Fruit de saison Bio	Glace
GOÛTERS				
Suisse fruité Purée de poire Galettes bretonnes (2)	Lait nature Fruit de saison Pain + confiture	Yaourt aromatisé Jus de pomme Moelleux citron (1)	Fromage blanc nature + sucre Purée de pomme Pain + miel	Lait nature Fruit de saison Pain au chocolat

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique Europe



Recette du Chef



Plat végétarien



RUP : Région UltraPériphérique



Haute Valeur Environnementale



Agriculture raisonnée

06/06/2022

au

10/06/2022

LUNDI

06/06/2022

MARDI

07/06/2022

MERCREDI

08/06/2022

JEUDI

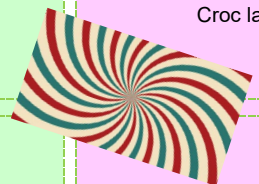
09/06/2022

VENDREDI

10/06/2022

FÉRIÉ	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette	Avocat et tomates vinaigrette balsamique	Pastèque
	Colin sauce agrumes	Hot dog	Couscous végétarien (Légumes et Semoule Bio)	Crousty poulet + ketchup
	Carottes HVE	Frites	Cœur cendré	Salade de pommes de terre CE2
	Délice de camembert	Yaourt à boire fraise	Croc lait	Croc lait
	Fruit de saison HVE	Gaufre sauce chocolat	Fruit de saison	Cône glacé vanille

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN



GOÛTERS

	Lait chocolat Compote Pain + confiture	Petit suisse nature + sucre Fruit Barre marbrée (40g)	Yaourt nature + sucre Purée de pomme Croissant (1)	Lait nature Fruit de saison Pain + chocolat noir
--	--	---	--	--

LÉGENDE

Label Rouge	Pêche responsable	Viande Bovine Française	Recette du Chef	RUP : Région UltraPériphérique	Agriculture raisonnée
CE2 : Certification Environnementale de niveau 2	Appellation d'Origine Protégée	Agriculture Biologique Europe	Plat végétarien	Le Porc Français	Haute Valeur Environnementale

13/06/2022

au

17/06/2022

LUNDI

13/06/2022

MARDI

14/06/2022

MERCREDI

15/06/2022

JEUDI

16/06/2022

VENDREDI

17/06/2022

Salade verte vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes HVE et maïs, vinaigrette citronnée	Salade de tomates Bio et concombres Bio	Salade de pommes de terre CE2 aux oignons rouges
Hachis parmentier de poisson	Veau marengo	Rôti de bœuf au curry	Filet de cabillaud à la crème de poivrons	Omelette Bio au fromage
Brie	Brocolis Bio	Riz Bio	Torsades HVE	Haricots beurre CE2 persillés
Compote	Edam Bio	Yaourt Bio vanille	Tomme blanche	Cantal AOP
	Fruit de saison	Fruit de saison HVE	Salade de fruits Acapulco	Tarte Bourdaloue
GOÛTERS				
Yaourt nature + sucre Jus d'ananas Crostatine cacao noisette	Fromage blanc aromatisé Compote de pomme fraise Gaufre (1)	Lait nature Compote Pain + confiture	Laitage Fruit de saison Chausson aux pommes	Lait chocolat Purée de poire Pain + miel

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Recette du Chef



Plat végétarien



RUP : Région UltraPériphérique



Indication géographique protégée



Haute Valeur Environnementale



Agriculture raisonnée

20/06/2022

au

24/06/2022

LUNDI

20/06/2022

MARDI

21/06/2022

MERCREDI

22/06/2022

JEUDI

23/06/2022

VENDREDI

24/06/2022

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

Melon Bio charentais	Salade Ésaü	Salade de tomates, quinoa CE2 et mozzarella	Coleslaw (Carottes HVE et chou blanc)	Sardines +citron
Filet de colin sauce safranée	Tarte au fromage	Poulet rôti	Rôti de veau sauce basquaise	Bœuf aux poivrons
Boughour Bio	Carottes vichy CE2	Pommes noisettes	Poêlée champêtre	Penne bio
Chanteneige	Coulommiers	Fromage blanc nature Bio + sucre	Livarot AOP	Babybel Bio
Liégeois vanille	Fruit de saison Bio	Compote de pommes Bio	Flan pâtissier	Fruit de saison HVE

GOÛTERS

Petit suisse aromatisé Fruit de saison Crostatine crème cacao noisette (1)	Lait chocolat Compote Pain (1 pour8) / beurre	Gélatifé vanille Jus de pomme baguette viennoise (Mat: 1 pour 8)	Yaourt nature + sucre Purée de poire Fourré carré chocolat	Laitage Fruit de saison Pain (1 pour8) / confiture
--	---	---	--	--

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Recette du Chef



Plat végétarien



Le Porc Français

RUP : Région UltraPériphérique



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale

LUNDI 27/06/2022	MARDI 28/06/2022	MERCREDI 29/06/2022	JEUDI 30/06/2022	VENDREDI 01/07/2022
Pastèque	Salade de perles au thon mayonnaise	Oeuf dur BBC mayonnaise	Tomate Bio fêta AOP	Salade verte Bio
Chili sin carne (Chili végétarien)	Sauté de poulet à la provençale	Filet de hoki sauce crème	Mijoté de bœuf en sauce	Cheese Burger
Riz Bio	Courgettes sautées Bio	Boulghour Bio	Haricots verts CE2 et semoule	Pommes campagnardes
Edam Bio	Saint Nectaire AOP	Carré Liqueil	Fournols	Petit suisse fruité bio
Ile Flottante	Fruit de saison HVE	Salade de fruits frais	Pomme au four au coulis de fruits rouges	Cookie aux pépites de chocolat
GOÛTERS				
Lait nature Fruit de saison Pain (1 pour8) /miel	Yaourt nature + sucre Purée de pomme Croissant (1)	Lait chocolat Compote Pain (1 pour8) /chocolat	Petit suisse fruité Jus multifruits Madeleine (1)	Laitage Fruit de saison Pain (1 pour8) /confiture
<p>LÉGENDE</p> <p>CE2 : Certification Environnementale de niveau 2</p> <p>Label Rouge</p> <p>Pêche responsable</p> <p>Viande Bovine Française</p> <p>Recette du Chef</p> <p>RUP : Région UltraPériphérique</p> <p>Agriculture raisonnée</p> <p>Appellation d'Origine Protégée</p> <p>Agriculture Biologique Europe</p> <p>Plat végétarien</p> <p>Le Porc Français</p> <p>Haute Valeur Environnementale</p>				

LUNDI

04/07/2022

MARDI

05/07/2022

MERCREDI

06/07/2022

JEUDI

07/07/2022

VENDREDI

08/07/2022

Carottes mimosa	Taboulé breton (Taboulé de chou fleur)	Concombre Bio à la crème	Rillettes du Mans et cornichons	VACANCES SCOLAIRES
Steak de soja végétal et sauce tomate basilic	Colin d'Alaska sauce oseille	Sauté de bœuf aux champignons	Cordon bleu	
Penne Bio	Haricots beurre CE2	Printanière de légumes	Carottes CE2 et pommes vapeur CE2	
Vache qui rit Bio	Yaourt nature sucré Bio	Bûche du Pilat	Pont l'évêque AOP	
Glace	Tarte au chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison Bio	
GOÛTERS				
Petit suisse + sucre	Lait nature	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	
Fruit de saison	Fruit de saison	Jus d'orange	Compote	
Pain (1 pour 8) /pâte à tartiner	Céréales (30g)	Brioche (1)	Pompon cacao (1)	

LÉGENDE

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Recette du Chef



Plat végétarien



Le Porc Français

RUP : Région UltraPériphérique



Haute Valeur Environnementale



Agriculture raisonnée