

# LE MENU DE LA SEMAINE

01/05/2023

au

05/05/2023

LUNDI

MARDI Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
FÉRIÉ	Carottes râpées au citron	Salade verte Bio	Salade de riz niçois (Thon tomates olives noires)	Courgettes vinaigrette
	Mijoté de flageolets à l'indienne	Assiette grecque (Pain pita, poulet, oignons, tomates, sauce blanche)	Sauté de bœuf au paprika	Marée fraîche sauce crème champignons
		Frites	Brocolis Bio persillés	Tortis Bio
	Cantal AOP	Bûche mi- chèvre	Fromage blanc aromatisé	Gouda Bio
	Éclair au chocolat	Purée pomme poire Bio	Fruit de saison HVE	Pomme cuite au coulis de fruits rouges
		<b>GOÛTERS</b>		
	Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison Pain + miel	Yaourt aromatisé Jus de pomme Croissant	Lait nature Compote Fourré fraise (1)	Laitage Fruit Pain + chocolat noir

## LÉGENDE












 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Coeur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 CEufs Plein air	 <b>CE2</b> Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

# LE MENU DE LA SEMAINE

08/05/2023

au

12/05/2023

LUNDI 08/05/2023	MARDI 09/05/2023	MERCREDI 10/05/2023	JEUDI 11/05/2023	VENDREDI Menu Végétarien 12/05/2023
FÉRIÉ	<b>ENSEMBLE</b> CONTRE LE GASPI Gaspacho et croûtons 	Salade de blé	Salade farandole (Chou blanc CE2, maïs, radis, salade mêlée)	Haricots verts Bio vinaigrette aux échalotes  
	Parmentier de bœuf 	Marmite de colin et fruits de mer sauce safranée 	Rôti de dinde jus aux herbes 	Tajine de pois chiche et semoule Bio  
	Petits suisse fruité	Julienne de légumes	Gratin de chou-fleur Bio et coquillettes 	Saint Nectaire AOP 
	Cookie	Croc lait	Camembert Bio 	Fruit de saison Bio  
	Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain au chocolat	<b>GOÛTERS</b> Lait nature Purée de poire Pain + confiture	Laitage Fruit de saison Fourré abricot	Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme Madeleine

## LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		CEufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

15/05/2023

au

19/05/2023

**LUNDI** Menu *Vegetarien*

15/05/2023

**MARDI**

16/05/2023

**MERCREDI**

17/05/2023

**JEUDI**





18/05/2023

**VENDREDI**

19/05/2023

Salade verte Bio et maïs vinaigrette balsamique	Salade Waldorf (Céleri HVE , pommes CE2, noix)	Feuilleté au fromage	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
Œuf dur BBC	Rôti de veau sauce basilic et citron	Filet de merlu sauce aurore (Béchamel tomate)		
Légumes du soleil et boulgour	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots romano et blé		
Fourme d'Ambert AOP	Tomme blanche	Yaourt nature Bio et sucre		
Liégeois chocolat	Semoule au lait	Salade de fruits de saison		
Yaourt nature et sucre Jus multivitamines Cake aux fruits	Fruit Pain(1 pour 8) + confiture + beurre	<b>GOÛTERS</b> Lait chocolat Compote de pomme Pain au lait		

**LÉGENDE**

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 <b>CE2</b> Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI Menu Végétarien 22/05/2023	MARDI 23/05/2023	MERCREDI 24/05/2023	JEUDI 25/05/2023	VENDREDI 26/05/2023
Céleri rémoulade	Salade d'avocat et crevettes sauce cocktail	Saucisson sec et cornichons	Salade Mexicaine (Haricots rouges, poivrons, tomates, maïs, oignons)	Salade Pico de Gallo (Concombre, tomate, mangue, coriandre)
Spaghetti HVE bolognaise de lentilles	Daube niçoise	Filet de lieu sauce aneth	Omelette aux herbes	Poulet rôti et sauce barbecue
Munster AOP	Petits pois doux fins CE2	Haricots plats et pommes sautées	Carottes Bio cuisinées	Frites
Fruit de saison HVE	Chanteneige	Yaourt nature Bio et sucre	Tomme blanche	Edam Bio
	Moelleux chocolat	Fruit de saison HVE	Fruit de saison Bio	Fromage blanc et coulis de fruits rouges

## GOÛTERS

Petit suisse nature Compote Palmitos	Lait nature Fruit de saison Pain + chocolat noir	Géifié vanille Jus de pomme Fourré fraise (!)	Lait chocolat Purée de poire Pain + confiture	Laitage Fruit de saison Brioche
--	--	---	---	---------------------------------------

## LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

# LE MENU DE LA SEMAINE

29/05/2023

au

02/06/2023

**LUNDI**

29/05/2023

**MARDI**

30/05/2023

**MERCREDI** Menu *Vegetarien*

31/05/2023

**JEUDI**

01/06/2023

**VENDREDI**

02/06/2023

<b>FÉRIÉ</b>	Carottes râpées	Pastèque	Salade grecque (Tomates, concombres, olives et dés de brebis)	Chou blanc CE2 vinaigrette au miel
	Saumonette sauce aux poivrons	Sauté de veau Massala	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Saucisse de Toulouse
	Semoule Bio	Courgettes à l'ail et riz Bio	Boulgour Bio	Purée de pommes de terre CE2
	Tomme noire	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Bûche du Pilat
	Fruit de saison Bio	Gâteau basque	Banane RUP	Glace
	Fromage blanc nature + sucre Purée de pomme Pain + miel	Lait nature Fruit de saison Moelleux citron (l)	Yaourt aromatisé Jus de pomme Pain + confiture	Lait nature Fruit de saison Pain au chocolat

**GOÛTERS**

**LÉGENDE**

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 CEufs Plein air	 <b>CE2</b> Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

05/06/2023

au

09/06/2023

**LUNDI**

05/06/2023

**MARDI**

06/06/2023

**MERCREDI** Menu Végétarien

07/06/2023

**JEUDI**



08/06/2023

**VENDREDI**

09/06/2023

Betteraves Bio vinaigrette	Salade de pépinettes	Avocat et tomates vinaigrette balsamique	Salade verte Bio vinaigrette	Pastèque
Colin sauce agrumes	Rôti de bœuf au paprika	Couscous végétarien (Légumes et Semoule Bio)	Chicken wings fermier sauce ketchup Mater: Nuggets de volaille	Sauté de porc épicé
Haricots plats et blé	Fondue de poireaux CE2 pommes de terre	Potatoes	Riz créole aux petits légumes	
Délice de camembert	Tomme grise	Cœur cendré	Yaourt nature et sucre	Croc lait
Fruit de saison HVE	Crème dessert caramel	Fruit de saison Bio	Donuts au chocolat	Cône glacé vanille
Fromage blanc nature et sucre Compote Croissant (1)	Lait chocolat Fruit de saison Pain + confiture	<b>GOÛTERS</b> Petit suisse nature fruité Jus de pomme Barre marbrée (40g)	Lait nature Purée de pomme Madeleine	Laitage Fruit de saison Pain + chocolat noir

**LÉGENDE**

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Region Ultrapériphérique

12/06/2023

au

16/06/2023

**LUNDI**

12/06/2023

**MARDI**

13/06/2023

**MERCREDI**

14/06/2023

**JEUDI**

15/06/2023

**VENDREDI** Menu *Végétarien*

16/06/2023

Salade de tomates Bio et concombres Bio	Salade de pommes de terre CE2 aux oignons rouges	Carottes HVE et maïs, vinaigrette citronnée	Salade verte vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de merlu sauce italienne	Omelette Bio au fromage	Sauté de veau printanier	Hachis parmentier de poisson	Poulet rôti aux herbes
Penne Bio	Haricots beurre CE2 persillés	Riz camarguais IGP		Brocolis Bio
Tomme blanche	Cantal AOP	Fromage blanc coulis de framboise	Brie	Gouda Bio
Fruit de saison Bio	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison HVE	Compote	Salade de fruits Acapulco
Laitage Fruit de saison Pain + miel	Lait chocolat Purée de poire Gaufre (!)	Lait nature Compote Pain + confiture	Yaourt nature + sucre Jus d'ananas Crostatine cacao noisette	Fromage blanc aromatisé Compote de pomme fraise Chausson aux pommes

**LÉGENDE**

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

19/06/2023

au

23/06/2023

**LUNDI**

19/06/2023

**MARDI Menu Végétarien**

20/06/2023

**MERCREDI**

21/06/2023

**JEUDI**

22/06/2023

**VENDREDI**

23/06/2023

Melon Bio charentais	Salade Ésaü	Salade de tomates, quinoa CE2 et mozzarella	Coleslaw (Carottes HVE et chou blanc)	Sardines et citron
Filet de colin sauce safranée	Tarte au fromage	Jambon sauce moutarde	Rôti de veau aux oignons	Bœuf aux poivrons
Boulghour Bio	Carottes vichy CE2	Pommes noisettes	Poêlée champêtre	Pâtes coudes
Délice de chèvre	Coulommiers	Fromage blanc nature Bio et sucre	Livarot AOP	Babybel Bio
Liégeois vanille	Fruit de saison Bio	Compote de pommes Bio	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison HVE
<b>GOÛTERS</b>				
Petit suisse aromatisé Fruit de saison Madeleine marbrée	Lait chocolat Compote Pain (1 pour8) / beurre	Géliné vanille Jus de fruit Baguette viennoise	Yaourt nature + sucre Purée de poire Fourré chocolat	Laitage Fruit de saison Pain (1 pour8) / confiture

**LÉGENDE**

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 CEufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique



**LUNDI** Menu *Vegetarien*

26/06/2023

**MARDI**

27/06/2023

**MERCREDI**














28/06/2023

**JEUDI**

29/06/2023

**VENDREDI**

30/06/2023

<p>Œuf dur BBC mayonnaise</p> 	<p>Salade de perles au thon mayonnaise</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Tomate Bio fêta AOP</p>  	<p>Salade verte Bio</p> 
<p>Farfalles sauce ricotta épinards</p> 	<p>Sauté de poulet sauce aigre douce</p> 	<p>Filet de lieu sauce romarin</p> 	<p>Mijoté de veau en sauce</p> 	<p>Saucisse de Francfort</p>
<p>Courgettes sautées Bio</p> 	<p>Boughour Bio</p> 	<p>Haricots verts CE2 et semoule</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Fournols</p>
<p>Bûche du Pilat</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> 	<p>Edam Bio</p> 	<p>Petit suisse fruité</p>	<p>Fruit</p>
<p>Fruit de saison HVE</p> 	<p>Ile Flottante</p>	<p>Salade de fruits frais</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruit</p>

**GOÛTERS**

<p>Lait nature Fruit de saison Pain (1 pour8) /miel</p>	<p>Yaourt nature + sucre Purée de pomme Croissant (1)</p>	<p>Lait chocolat Compote Pain (1 pour8) /chocolat</p>	<p>Laitage Fruit de saison Madeleine (1)</p>	<p>Yaourt aromatisé Jus multifruits Pompon cacao (1)</p>
---	---	---	--	--

**LÉGENDE**

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

03/07/2023

au

07/07/2023

**LUNDI** Menu *Vegetarien*

03/07/2023

**MARDI**

04/07/2023

**MERCREDI**

05/07/2023

**JEUDI**

06/07/2023

**VENDREDI**

07/07/2023

Friand au fromage	Rillettes du Mans et cornichons	Pastèque	Concombre Bio à la crème	Betteraves à l'échalote
Curry de légumes aux 5 céréales	Œufs à la florentine	Sauté de bœuf aux champignons	Colin d'Alaska sauce dugléré (Tomates, oignons, vin blanc)	Cordon bleu
Vache qui rit Bio	Epinards au jus	Printanière de légumes et torsades	Semoule Bio	Carottes CE2 et pommes vapeur CE2
Melon	Carré roussot	Bûche du Pilat	Yaourt nature sucré Bio	Pont l'évêque AOP
	Tarte au chocolat	Gélifiè vanille	Glace	Fruit de saison Bio

**GOÛTERS**

Petit suisse + sucre	Lait nature	Mousse au chocolat	Lait chocolat	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote de pomme	Jus d'orange	Fruit de saison	Compote
Pain (1 pour8) /pâte à tartiner	Fourré fraise	Brioche (1)	Céréales (30g)	Pain (1 pour8) /confiture

**LÉGENDE**

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique