





Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Pique-nique
Pastèque et melon	Friand au fromage*	Salade verte <i>Vinaigrette balsamique</i>	Chou blanc et mortadelle	Tomates cerises Œuf dur
Aiguillettes de poulet <i>Sauce tandoori</i>	Filet de merlu pané 	Burger de veau <i>Sauce barbecue</i>	Rôti de bœuf au jus 	Sandwich au thon
Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	Chips
St Paulin	Fromage blanc et sucre de canne 	Edam	Vache qui rit	Fromage
Compote pomme banane	Fruit de saison	Fromage blanc  <i>Marmelade framboise poivron</i>	Liégeois glacé au chocolat	Fruit de saison
		Goûters		
Yaourt aromatisé Flibustier	Lacté au chocolat Madeleine	Pain au chocolat Yaourt à boire	Pain au lait et chocolat Briquette jus de fruits	Petits filous aux fruits Gallettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pique-nique		Pique-nique
Acras* et salade verte Steak haché  <i>Sauce barbecue</i> Petits pois et carottes Tomme grise Fruit de saison	Pastèque Torti carbonara Tomme blanche Milk shake fraise banane 	Tomates cerises Œuf dur Sandwich aiguillettes de poulet Chips Fromage Fruit de saison Goûters	Taboulé/Tomate Cordon bleu de dinde* Gratin de chou-fleur Cône à la vanille	Melon Pan bagnat Chips Fromage Fruit de saison
Lacté saveur vanille Mini-cake à la fraise	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Brioche aux pépites Briquette de lait chocolaté	Pain et kiri Jus de fruits	Gaufre liégeoise Compote gourde

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne et cornichon	Concombres à la crème	Melon	Macédoine mayonnaise	Salade mêlée
Parmentier de bœuf à la carotte	Moelleux de poulet <i>Sauce aigre douce</i>	Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)	Sauté de dinde	Rôti de bœuf et ketchup 
Camembert	Riz	Fraidou	Coquillettes	Courgettes à la provençale
Fruit de saison	Cantal  <i>et pain de campagne</i> 	Milk shake à la vanille 	Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Compote pomme banane	Goûters	Fruit de saison	Cake pêche menthe 
Beignet à la framboise	Céréales	Croissant	Pain et Nutella	Petit pot de glace vanille chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Lacté au chocolat	Briquette de jus de fruits	Galettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pique-nique		Pique-nique	
Tomate mimolette	Tomates cerises Œuf dur	Carottes râpées	Melon	Salade verte <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i>
Cordon bleu de dinde*	Sandwich de dinde façon kebab	Filet de hoki <i>Sauce portugaise</i>	Sandwich Jambon beurre	Hamburger 
Purée de brocolis	Chips	Riz pilaf	Chips	Spicy potatoes
Liégeois au chocolat	Fromage	Petit filou	Fromage	Petit moulé nature
	Fruit de saison	Beignet à la pomme*	Fruit de saison Madeleine	Glace fusée
		Goûters		
Pain et fraidou	Compote gourde	Gâteau d'anniversaires	Prince au chocolat	Chausson aux pommes
Fruit de saison	Brioche aux pépites	Jus de fruits	Briquette de lait chocolaté	Briquette de jus de fruits

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 5 au 9 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pique-nique		
Pastèque et melon	Chou blanc râpé	Tomates cerises Œuf dur	Carottes, mortadelle et cornichon	Salade mêlée
Filet de dinde froid <i>Sauce mayonnaise</i>	Rôti de porc froid, rosette Jambon de dinde	Sandwich au thon	Rôti de bœuf au jus 	Lasagnes à la bolognaise gratinées 
Salade de Pâtes	Salade de pommes de terre et carottes râpées	Chips	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	Cantafras
St Paulin	Crème dessert au caramel	Fromage	Fromage blanc et sucre de canne 	Mousse au chocolat
Cône à la vanille		Fruit de saison	Fruit de saison	
		Goûters		
Compote pomme banane	Lacté au chocolat	Yaourt aromatisé	Pain et chocolat	Tarte aux pommes 
Palmier	Madeleine	Flibustier	Briquette jus de fruits	Yaourt à boire

Nos plats sont élaborés en
cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pique-nique		
Acras et salade verte	Cubes de melon aux griottes	Tomates cerises Œuf dur	Férialé	Salade niçoise
Jumeau de bœuf 	Torti carbonara	Sandwich aiguillettes de poulet		Nuggets de poisson*
Haricots verts et flageolets	Tomme blanche	Chips		Gratin trop chou
Yaourt aux fruits mixés	Smoothie fraise banane 	Fromage		Cône à la fraise
Pain et kiri	Yaourt aromatisé	Goûters		Marbré 
Jus de fruits	Gâteau au chocolat	Compote gourde	Yaourt nature sucré	
		Pain au lait		

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pique-nique		
Pâté de campagne et cornichon	Concombres tzatziki	Tomates cerises Œuf dur	Macédoine mayonnaise	Pastèque et melon
Cubes de poisson aux céréales*	Haut de cuisse de poulet <i>Sauce aigre douce</i>	Sandwich à la dinde façon kebab	Emincé de veau aux champignons	Steak haché de bœuf et ketchup
Purée de carottes 2/3 1/3	Riz	Chips	Coquillettes	Courgettes à la provençale Spicy potatoes
Camembert	Cantal  <i>et pain de campagne</i> 	Fromage	Yaourt nature sucré	Coulommiers
Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake pêche menthe 
		Goûters		
Pain et Nutella	Céréales	Compote gourde	Croissant	Petit pot de glace vanille chocolat
Briquelette de lait chocolaté	Lait	Brioche aux pépites	Petits filous aux fruits	Galettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pique-nique		
Tomate mozzarella	Rillettes de canard	Tomates cerise Œuf dur	Risetti à la tomate	Salade verte <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i>
Cordon bleu de dinde*	Tajine de bœuf 	Sandwich jambon beurre	Aiguillettes de poulet au citron	Hot dog  Ketchup et moutarde
Petits pois, carottes et pommes vapeur	Semoule	Chips	Haricots verts et beurre émincés, flageolets	Frites
Liégeois glacé au chocolat	Fromage blanc et sucre de canne 	Fromage	St Paulin	Petit moulé nature
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Milk shake à la framboise 
		Goûters		
Gaufre liégeoise	Yaourt aromatisé	Compote gourde	Pain et chocolat	Gâteau d'anniversaires 
Fruit de saison	Mini cake fourré fraise	Prince au chocolat	Fromage frais sucré	Jus de fruits

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

