

# Menus de la Semaine du 01 au 05 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férie	<p>Radis beurre / Tomate</p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika persil</p> <p>Petits pois / pdt</p> <p>Yaourt framboise BIO</p> <p>Goûter : Pain + confiture Banane</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Panais au citron</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Goûter : Gâteau fourré à la fraise Yaourt nature sucré</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Filet de merlu à la tomate</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Gâteau chocolat Pompéi</p>	<p>Carottes râpées à la mimolette</p> <p>CRISPIDOR</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Goûter : Compote de pomme Génoise fraise</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férie	<p>Betteraves maïs Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf jus aux oignons</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Yaourt à l'abricot BIO</p> <p>Goûter : Pain + chocolat banane</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Goûter : Tarte au flan Mousse au chocolat</p>	<p>Tomates mozzarella <i>vinaigrette à l'huile d'olive</i></p> <p><b>Feuilleté au fromage</b></p> <p><b>Pennes sauce aux épinards et au bleu</b></p> <p>Yaourt BIO à la fraise</p> <p>Goûter : Flan au caramel Fondant choc Mameluk</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons S/P: Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Donut's</p>





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Jurassienne</p> <p>Emincé de dinde sauce au romarin</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert au caramel BIO</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Génoise à la fraise</p>	<p>Coquillettes au pesto rouge</p> <p>Colin d'Alaska grillé citronné </p> <p>Chutney de courgettes </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Gaufre</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Hachis de bœuf, lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Gâteau basque</p> <p>Goûter : Pain + confiture banane</p>	<p>Féerie</p>	<p>Tomates / œufs durs</p> <p>Quenelles gratinées sauce tomate</p> <p>Pennes Bio semi complète</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Briochette pépites choc</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Crête</b>	
<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Sauté de porc sauce aux olives</p> <p>Lentilles</p> <p>Flan au chocolat BIO</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Génoise à la fraise</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Rocher coco chocolat</p>	<p>Carottes râpées et oignons frits</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Goûter : Tarte au flan Mousse au chocolat</p>	<p>Salade iceberg et noix vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Œufs gratinés sur lit de Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake aux amandes et miel accompagnement</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit BIO Banane</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Colin d'Alaska portion filets sauce basilic</p> <p>Epinards branches et riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au caramel Gaufre</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férie	<p>Radis beurre / concombres mimolette</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Petits pois / P d t</p> <p>Yaourt myrtilles BIO</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>	<p>Betteraves / panais mimosa</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Liégeois caramel</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits croissant</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pain de poisson (<i>dés de colin d'Alaska</i> ) sauce tomate </p> <p>Riz</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Petit pot de glace</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Génoise à la fraise</p>	<p>Salade de Risetti aux légumes</p> <p>Sauté de bœuf sauce au caramel</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Gaufre</p>







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 05 au 09 juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Filet de merlu sauce basilic </p> <p>Penne Bio semi complète</p> <p>Flan au chocolat BIO</p> <p>Goûter : Croissant Yaourt nature sucré</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pastèque</p> <p>Goûter : Pain + confiture banane</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Compote de pomme</p>	<p>Salade de P d T / Oeufs Carottes râpées</p> <p><b>Lentilles à la provençale et orge perlé</b>  </p> <p>Panier croustillant</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Gaufre</p>	<p>Rillettes de sardines et céleri </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Fondant choc Mameluk</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Menus de la Du 12 au 16 Juin 2023 GP



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Au revoir les grands</b>
Haricots verts échalote <i>vinaigrette</i> / Salade verte	Radis beurre / œufs durs	Acras de morue Salade verte	Salade de riz aux olives	Concombres à la crème ail et persil
Hachis - parmentier	Tortis sauce champignons crémée 	Rôti de porc sauce charcutière	Cuisse de poulet rôti au jus	Meunière colin d'Alaska sauce ketchup 
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Carottes au jus	Courgettes sauce tomate	Pommes de terre quartier avec peau 
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Gâteau de semoule	Yaourt nature BIO	Fromage frais tartare
				Mix lait cacao ( <i>fromage blanc, crème anglaise, lait, sucre, cacao</i> ) 
Goûter : Yaourt nature sucré Donut 's	Goûter : Pain au chocolat Compote de fraise	Goûter : Flan à la vanille Gaufre	Goûter : Yaourt arôme croissant	Goûter : Beignet au chocolat Fromage blanc aux fruits





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Du 19 au 23 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon / Pastèque</p> <p>Lasagnes végétarienne </p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Goûter : Pain + confiture Banane</p>	<p>Salade de Niçoise</p> <p>CRISPIDOR</p> <p>Haricots verts à l'ail sauce tomate</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Flan au caramel Madelaine</p>	<p>Salade de courgettes, tomates et ciboulette</p> <p>Parmentier de poisson et thon</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Goûter : brownies Jus de fruits</p>	<p>Tartine du potager (<i>maïs, petits pois, fromage blanc, Cream Cheese</i>)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Compote de pomme Génoise à la fraise</p>	<p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette</i></p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait</p> <p>Goûter : Yaourt arôme croissant</p>





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Menus de la Du 26 au 30 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates mimolette</p> <p>Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomates, oignons, ail)</p> <p>Torsades</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Donut 's</p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille fondant choc MAMELUK</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Melon</p> <p>Tajine marocain  boulgour pois chiche (Carotte bâtonnet, patate douce, olive verte)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Haricots beurre, petits pois, carottes et P d T</p> <p>Gouda</p> <p>Clafoutis pêche pistache </p> <p>Goûter : Yaourt arôme Gaufre fantasia</p>	<p>Concombres mozzarella</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Smoothie fraise banane</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 03 au 07 juillet 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Petits pois / P d t</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Madelaine</p> <p>Goûter : Flan au chocolat gaufre</p>	<p>Betteraves / cervelas</p> <p>Pizza tomate et emmental</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Flan au caramel</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce miel poivrons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Goûter : Tarte au flan Jus de fruits</p>	<p>Pâté de volaille crudités</p> <p>Filet de merlu sauce façon marseillaise (<i>soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail</i>)</p> <p>Courgettes sautées et pdt</p> <p>Yaourt à la framboise BIO</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Croissant</p>	<p>Melon</p> <p>Hamburger</p> <p>Frites</p> <p>Export: pdt Wedges</p> <p>Glace</p> <p>Goûter : Compote FLIBUSTIER</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

