





















































# Menus Mai 2022

## Elémentaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 mai	Salade de riz   Poulet 5 épices  Omelette   Haricot vert à la portugaise  Coulommiers  Mousse au chocolat 	Salade de carottes à l'orange   Gnocchi sauce crème   Yaourt + confiture fraise   Purée de pomme 	Sauté de dinde basquaise BBC  Filet de colin sauce cajun  Gratin de brocolis et de pomme de terre  Saint Moret  Fruit  	Salade de cœur de palmiers tomate  Encornet à l'armoricaine  Pané de blé emmental et épinards  Petits pois et carotte  Corentin  Salade de fruit frais 	Concombre à la menthe  Rôti de boeuf et ketchup  Boulette de soja tomate-basilic et ketchup    Purée  Fruit 
Du 9 au 13 mai	Salade de lentille   Pizza aux légumes   Cantal  Fruit 	Tomate vinaigrette  Veau marenco  Quenelles sauce champignons  Quinoa pilaf   Yaourt à l'abricot   Compote mirabelle 	Salade de pomme de terre toscane  Nuggets de poulet et ketchup  Nuggets de poisson et ketchup  Epinard à la crème  Glace vanille et fraise 	Sauté de porc aux olives    Saucisse végétale  Courgette et pomme de terre au beurre à la sauge  Yaourt nature  fruit 	Taboulé à la menthe   Marée du jour sauce normande   Tortilla  Carotte Vicky  Vache qui rit  Banane  
Du 16 au 20 mai	Pavé de colin sauce curry  Omelette  Haricot blanc à la tomate  Yaourt + sucre   Fruit 	Radis au beurre  Riz à la thaï   Saint moret  Purée de pomme  	Artichauts vinaigrette  Rôti de boeuf et mayonnaise  Colin sauce parisienne  Printanière de légumes  Fromage de chèvre  Fruit 	Boulgour ciboulette-feta  Emincé de poulet sauce citron  Crepe au fromage   Haricot verts persillés   Fruit  	Salade de carotte râpées à l'échalotte  Schnitzel aux citrons  Poisson pané  Gratin de brocolis et pomme de terre  Chocolat liégeois 
Du 23 au 27 mai	Filet de lieu sauce moutarde  Omelette   Courgettes et pomme de terre  Comté  Fruit 	Betteraves  Romazava d'épinard  Boulgour pilaf  Fromage blanc  Fruit  	Concombre aneth   Poulet rôti sauce béarnaise  Calamars à la romaine sauce béarnaise    Frites  Yaourt aromatisé 	Férie	Tomate au basilic  Sauté de boeuf mironton  Croustillant au fromage   Carotte fondantes  Emmental  Fruit 



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Produit ou ingrédient IGP ou AOP



Plat maison conçu et mitonné au Syrec




















































































































Origine française



Produit fermier

# Menus Juin 2022

## Elémentaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 mai au 3 juin	Tartinade de thon Ravioli de légumes Saint Moret compote de fruit	Soufflés de légumes à la milanaise Rostì de légumes Camembert  Fruit	Salade de cœurs de palmier et tomate  Roti de dinde cornichons BBC   Filet de poisson meunière Flageolets et haricots plats à l'ail  Chanteneige  Fruit   	Tomate mozza  Lasagne bolognaise  Lasagnes ricotta épinard Glace esquimau chocolat	Melon charentais Couscous merguez  Couscous végétarien  Semoule   Yaourt aromatisé
Du 6 au 10 juin	Férié	Salade de lentilles vinaigrette   Boullgour / Courgette  Tomate séchées Yaout vanille  Fruit   	Melon jaune Sauté de bœuf sauce gardiane   Beignet de salsifis Gouda 	Pizza au fromage  Sauté de dinde sauce coco curry   Galette épeautre légumes  Petits pois / carottes Fruit	Taboulé à la menthe   Colin sauce cajun  Omelette  Ratatouille  Camembert  Fruit
Du 13 au 17 juin	Betteraves  Gnocchis sauce tomate basilic   Saint moret  Fruit   	Côte de porc *grillée   Boulette haicot-lupin-epautre sauce provençale  Riz et fondue de poireaux   Yaourt + sucre    Fruit	Salade de pâtes au basilic  Cordon bleu Filet meunière Courgettes persillées   Coulommiers Fruit	Melon vert Sauté de Dinde Sauce Moutarde   Croustillant au fromage Blé à la tomate  Compote pomme caramel 	Salade du soleil  Daude de bœuf à la provençale  Lieu sauce bouillabaisse  Haricot vert à l'ail et pomme de terre  Clafoutis aux cerises
Du 20 au 24 juin	Pastèque Pilon de poulet mariné   Quenelles nature sauce safranée  Petits pois à la française  Semoule au lait	Concombre à la ciboulette  Filet de lieu sauce parisienne  Oeuf durs florentine  Epinards à la crème / pommes de terre  Tomme blanche Compote pomme-coing	Salade de cœurs de palmier et maïs  Spaghettis carbonara  Spaghetti au thon   Petit suisse + Sucre Fruit	Rôti de bœuf et ketchup   Saucisse végétale et ketchup Boullgour aux petits légumes  Corentin Fraises	Salade de lentilles    Pâtes sauce tomate, ail et basilic de Villeneuve-la-Garenne parmesan     Yaourt nature + sucre    Fruit   
Du 27 juin au 1er juillet	Concombres vinaigrette   Chipolatas de volaille   Omelette  Printanière  Cantal  Flan chocolat	Tomate mozza  Chili sin carne  riz   Yaourt nature 	Melon charentais Steak haché sauce tomate  Calamars à la romaine sauce béarnaise Pommes de terre Sardaises  Chanteneige  Glace petit pot vanille fraise	Taboulé de blé à la menthe  Colin sauce citron   Pané de blé épinard Gratin de chou fleur   Salade de fruit frais	Salade vert  Lasagnes bolognaises  Lasagnes ricotta épinard Gouda  Fruit   



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Produit ou ingrédient IGP ou AOP



Plat maison conçu et mitonné au Syrec



Origine française



Produit fermier