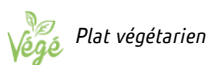




Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg Céleri rémoulade vinaigrette traditionnelle	Macédoine mayonnaise Betterave vinaigrette téroir	Salade de <u>coquillettes</u> parisienne Salade de boulgour orientale	Tomates tranchées et emmental, olives verte vinaigrette basilic	Carottes râpées assaisonnées Salade verte
Omelette Bio nature et ketchup	Cordon bleu *Galette à l'italienne	Sauté de dinde sauce grand-mère *Colin thym citron	Saucisse Francfort volaille *Boulette azukis fraîcheur	Moules sauce curry *Base végétarienne à l'indienne
Pommes rissolées	<u>Tortis</u> et sauce tomate	Jeunes carottes ciboulette	Haricots verts extra-fins saveur jardin	Riz carmarguais IGP
Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Camembert Bio Carré de l'Est Bio	Fromage fondu président Fraidou	Saint Paulin Montboissier	Yaourt nature sucré Bio Yaourt vanille Bio
Purée de pomme Bio Purée de pomme abricot Bio	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Moëlleux au chocolat de Pâques et Petits chocolats	Liégeois chocolat Liégeois vanille
		Croissant cuit sur la cuisine Fruit de saison Verre de lait chocolaté		





Du 10 au 14 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé à la semoule bio Salade de riz bio Parisienne 	Concombre Radis et beurre vinaigrette ciboulette	Roulade de volaille et cornichons Bâtons de surimi et mayonnaise	Ascension	Pont de l'Ascension
Œufs durs sauce mornay	Dés de saumon sauce crème *Sauté de veau printanière	Boulettes de boeuf sauce dijonnaise *Boulettes de soja basilic		
Epinards à la béchamel et pommes de terre	Penne	Poêlée de légumes béarnaise		
Pavé 1/2 sel Petit louis	Yaourt nature sucré bio Yaourt nature bio et sucre 	Emmental Mimolette		
Fruit de saison bio Fruit de saison bio 	Cocktail de fruits Pêches au sirop	Cake à l'ananas		
Baguette, beurre et confiture de prune Fromage frais sucré Jus de pomme				





Du 17 au 21 mai 2021



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Harmonie Salade coleslaw Vinaigrette traditionnelle	Salade composée Tomates vinaigrette basilic	Salade de riz bio à la catalane Salade de tortis au pesto 	Carroussel de crudités vinaigrette miel colombo	Œufs durs mayonnaise Base tartinable de la mer
Raviolis de légumes	Hachis parmentier *Brandade de morue	Emincé de volaille bio sauce cajun *Pavé de merlu sauce cubaine 	Steak haché de bœuf au jus *Steak haché de cabillaud	MSC Filet de lieu noir frais à la provençale *Galette basquaise
Cotentin Fraidou	Yaourt brassé à la banane bio Yaourt vanille bio 	Beignets de choux-fleurs	Pommes sautées et ketchup	Ratatouille Bio et blé Bio
Gouda bio Edam bio 	Yaourt nature et sucre	Gouda bio Edam bio 	Tomme noire Brie	Tomme noire Brie
Flan nappé caramel Flan chocolat	Ananas au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison Fruit de saison 	Cake à la mangue 	Fruit de saison Fruit de saison
		Brioche pépites de chocolat Compote de pomme Verre de lait		





Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	Laitue iceberg Cœur de scarole vinaigrette traditionnelle	Salade de blé bio orientale Salade de boulgour à la tomate	Tomate tranchée Concombre rondelle vinaigrette persil	Carottes râpées assaisonnées Chou blanc assaisonnés
	Filet de hoki sauce safranée *Boulette de soja tomate basilic	Escalope de poulet sauce normande *Colin provençale	Chipolatas *Stick végétarien	Filet de colin meuniere frais et citron *Pané de blé fromage épinards
	Purée de pommes de terre Bio	Printanière de légumes	Riz camarguais à la tomate	Gratin du sud (courgette, tomate, basilic)
	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature bio et sucre Yaourt vanille bio	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Bûchette mi chèvre Coulommiers
	Purée de pomme bio Purée Pom / Poire Bio	Fruit de saison Fruit de saison	Cake bio à l'orange	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
		Compote de pomme Pain, beurre et confiture de fraise Verre de lait chocolaté		



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





Du 31 mai au 4 juin 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie Salade Harmonie vinaigrette traditionnelle	Courgettes râpées Salade croquante vinaigrette traditionnelle	Macédoine mayonnaise Betterave et féta vinaigrette terroir	Trio crudités assaisonnées Concombre en cubes vinaigrette ciboulette	Terrine de légumes Base tartinable de la mer
Pépinettes flageolets poivron curry	Nuggets de volaille *Nuggets de blé	Omelette nature et ketchup *Sauté de bœuf diabolotín 	Carbonara de porc *Base hindou bio 	Steak de colin  sauce basquaise *Croq véggi tomate
	Epinards BIO à la crème 	Pommes sautées	Spirales BIO 	Julienne de légumes et riz
Fromage frais au sel de guérande Fromage fondu Président	Fromage blanc sauce mangue Fromage blanc et sucre	Camembert bio Carré frais bio 	Yaourt à la fraise Viltain Yaourt nature Viltain et sucre 	Tomme noire Edam
Fruit de saison  Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	Melon jaune Pastèque	Cake à la brisure de Daim 	Purée de pomme bio Purée Pomme Abricots BIO 
		Croissant cuit à la cuisine Compote pomme ananas Verre de lait		

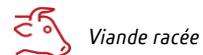
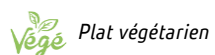




Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée assaisonnée Céleri rémoulade	Roulade de volaille et cornichons Rillettes de poisson (comme une brandade)	Melon jaune Pastèque	Salade de <u>coquillettes</u> catalane Taboulé à la semoule bio	Tomate tranchée Concombre rondelle vinaigrette échalote
Coudes et lentilles maïs	*Boulette de veau sauce tomate Quenelle de brochet sauce aurore	Jambon de poulet *Roulé au surimi mayonnaise	Emincé de bœuf aux oignons *Boulette azukis fraîcheur	MSC Pavé de merlu sauce crème *Escalope de blé
	Riz carmarguais pilaf IGP	Salade parmentière	Haricots plats persillés	Purée de carottes et patates douces
Cotentin Fraidou	Montboissier Saint Paulin	Yaourt brassé bio à la banane Yaourt nature bio et sucre	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Camembert Emmental
Crème dessert chocolat bio Crème dessert vanille bio	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet au chocolat Beignet à la framboise	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pomme bio Purée Pom/Fraise bio
		Barre bretonne Briquette de lait à la fraise Compote de pomme abricot		





Du 14 au 17 juin 2021

LE JOUR DU Végé

SEMAINE DE LA FRAÎCH' ATTITUDE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiche orientale Salade de PDT échalote Vinaigrette traditionnelle	Bâtonnets de carottes Radis Crème ciboulette	Cœur de laitue Cœur de frisée vinaigrette traditionnelle	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette basilic	Pastèque Melon
Tarte aux fromages	Paëlla au poulet *Paëlla au poisson au riz BIO	Roti de veau sauce échalote *Colin gratiné aux fromages	Cordon bleu *Croc veggi tomate	Filet de hoki pané et citron *Galette Tex Mex
Jardinière de légumes base enrobante légumes		Courgette bio et blé bio provençale 	Pommes quartiers	<u>Macaronis à la tomate</u>
Yaourt vanille bio Yaourt sucré bio 	Buchette mi-chèvre Coulommiers	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Gouda bio Edam bio 	Pavé demi sel Petit moulé ail et fines herbes
Ananas et chantilly	Les 2 vaches framboise bio Les 2 vaches citron bio 	Brochette de fruits frais (pomme, banane, kiwi)	Smoothie aux fruits aux rouges	Mister Freeze
		Barre de céréales chocolat crunchy Yaourt aromatisé Jus d'orange		

Nouveauté

Origine France

Plat végétarien

Local

Label rouge

Viande racée















Du 21 au 25 juin 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise	 Carottes râpées assaisonnées  Céleri rémoulade	 Betteraves bio et maïs bio vinaigrette terroir Macédoine mayonnaise	Salade du chef (jambon de dinde, emmental cube, tomate, olive noir, salade) Vinaigrette traditionnelle	 Salade de riz bio à la catalane (tomate/poivron/olive/ciboulette) Taboulé à la semoule bio
Papillons bio méditerranéen 	Sauté de bœuf provençale *Stick végétal sauce fraîcheur	 Emincé de poulet sauce forestière *Colin thym citron	Cheeseburger et ketchup Fish burger et mayonnaise	 Filet de limande meunière et citron *Omelette nature
Emmental Camembert	 Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé fraise " FERME DE VILTAIN "	Cotentin Fraidou	Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré bio Yaourt vanille bio 
Fruit de saison Fruit de saison	Ananas au sirop Cocktail de fruits	Fruit de saison Fruit de saison	Façon brownie maison et crème anglaise	Fruit de saison Fruit de saison
		Brioche pépites de chocolat Flan vanille Jus de pomme		





Du 28 juin au 2 juillet 2020

LE JOUR DU Végé






LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Salade des antilles Salade fantaisie vinaigrette traditionnelle	Salade coleslaw Concombre et maïs vinaigrette ciboulette	Melon jaune Pastèque	Carottes râpées assaisonnées Chou blanc râpées assaisonnés	Salade de tomate Trio de crudités vinaigrette basilic
Ravioli aux légumes	Sauté de porc Jumbalaya *Colin provençale	Roti de bœuf et mayonnaise *Steak de colin et mayonnaise	Merguez douce orientale *Base tandoori végétarien	Lasagne au saumon
	Courgettes et pommes de terre en quartier saveur du jardin	Salade de haricots verts extra-fins Vinaigrette traditionnelle	Semoule bio	
Coulommiers Brie	Yaourt nature bio et sucre Yaourt vanille bio	Fromage frais au sel de guérande Pavé 1/2 sel	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Gouda bio Edam bio
Crème dessert chocolat bio Crème dessert vanille bio	Compote de pomme et sablé de Retz	Ile flottante Semoule au lait	Cake nature BIO	Soupe de fraise à la menthe Pêches au sirop
		Baguette et cotentin Fruit de saison		





Du 5 au 6 juillet 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI REPAS FROID	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave et maïs Vinaigrette traditionnelle	Laitue iceberg Salade composée vinaigrette traditionnelle			
 Oeufs durs mayonnaise	Calamars à la romaine *Nuggets de blé			
 Salade de <u>tortis</u> à la parisienne	Petits pois / carottes au jus			
Petit Louis Fromage fondu président	 Yaourt sucré bio Yaourt nature bio et sucre			
 Fruit de saison bio Fruit de saison bio	 Amandine locale			

