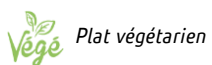




Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg vinaigrette traditionnelle	Macédoine mayonnaise	Salade de <u>coquillettes</u> parisienne	Tomates tranchées et emmental, olives verte vinaigrette basilic	Carottes râpées assaisonnées
Omelette Bio nature et ketchup	Cordon bleu	Sauté de dinde sauce grand-mère	Saucisse Francfort volaille	Moules sauce curry
Pommes rissolées	<u>Tortis</u> et sauce tomate	Jeunes carottes ciboulette	Haricots verts extra-fins saveur jardin	Riz carmarguais IGP
Fromage frais sucré	Camembert Bio	Fromage fondu président	Saint Paulin	Yaourt nature sucré Bio
Purée de pomme Bio	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Moëlleux au chocolat de Pâques et Petits chocolats	Liégeois chocolat
Baguette, beurre et confiture de fraise Verre de lait Fruit de saison	Fourrandise aux pépites de chocolat Yaourt nature sucré Compote de pommes	Croissant cuit sur la cuisine Fruit de saison Verre de lait chocolaté	Corn Flakes et lait Fruit de saison	Gélatifié vanille Petit louis coco Fruit de saison





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 vinaigrette ciboulette	Roulade de volaille et cornichons	Ascension	Pont de l'Ascension
Œufs durs sauce mornay	Dés de saumon sauce crème	Boulettes de boeuf sauce dijonnaise		
Epinards à la béchamel et pommes de terre	Penne	Poêlée de légumes béarnaise		
Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré bio 	Emmental		
Fruit de saison bio 	Cocktail de fruits	Cake à l'ananas		
Baguette, beurre et confiture de prune Fromage frais sucré Jus de pomme	Baguette et fromage fondu président jus d'orange	Barre bretonne Pomme Verre de lait		





Du 17 au 21 mai 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Harmonie Vinaigrette traditionnelle	Tomates vinaigrette basilic	 Salade de riz bio à la catalane 	Carroussel de crudités vinaigrette miel colombo	 Œufs durs mayonnaise
Raviolis de légumes	Hachis parmentier	Emincé de volaille bio sauce cajun 	Steak haché de bœuf au jus	 Filet de lieu noir frais à la provençale
Cotentin	Yaourt brassé à la banane bio 	Beignets de choux-fleurs	Pommes sautées et ketchup	Ratatouille Bio et blé Bio 
Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Gouda bio 	Yaourt nature et sucre	Tomme noire
Madeleine longue locale  Fruit de saison Verre de lait chocolaté	Pain, beurre et confiture d'abricot Fromage frais sucré Jus de raisins	Fruit de saison 	Cake à la mangue 	Fruit de saison
		Brioche pépites de chocolat Compote de pomme Verre de lait	Corn flakes et lait Fruit de saison	Baguette, beurre , miel Yaourt aromatisé Jus d'orange

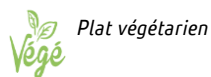
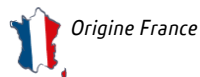




Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	Laitue iceberg vinaigrette traditionnelle	Salade de blé bio orientale	Tomate tranchée vinaigrette persil	Carottes râpées assaisonnées
	Filet de hoki sauce safranée	Escalope de poulet sauce normande	Chipolatas *Saucisse de volaille	Filet de colin meuniere frais et citron
	Purée de pommes de terre Bio	Printanière de légumes	Riz camarguais à la tomate	Gratin du sud (courgette, tomate, basilic)
	Petit moulé nature	Yaourt nature bio et sucre	Fromage blanc et sucre	Bûchette mi chèvre
	Purée de pomme bio	Fruit de saison	Cake bio à l'orange	Mousse au chocolat au lait
	Paillolines Yaourt nature sucré Fruit de saison	Compote de pomme Pain, beurre et confiture de fraise Verre de lait chocolaté	Fruit de saison Pain d'épices, beurre Verre de lait	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison





Du 31 mai au 4 juin 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie vinaigrette traditionnelle	Courgettes râpées vinaigrette traditionnelle	Macédoine mayonnaise	Trio crudités assaisonnées vinaigrette ciboulette	Base tartinable de la mer
Pépinettes flageolets pivron curry	Nuggets de volaille	Omelette nature et ketchup 	Carbonara de porc *Carbonara de dinde	 Steak de colin sauce basquaise
	Epinards BIO à la crème 	Pommes sautées	Spirales BIO 	Julienne de légumes et riz
Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc sauce mangue	Camembert bio 	Yaourt à la fraise Viltain 	Tomme noire
Fruit de saison 	Pêches au sirop	Melon jaune	Cake à la brisure de Daim 	 Purée de pomme bio
Yaourt nature sucré Sablé de Retz Cocktail de fruits	Fruit de saison Baguette et froidou	Croissant cuit à la cuisine Compote pomme ananas Verre de lait	Jus de pommes Baguette, beurre et confiture de prunes Fruit de saison	Corn flakes et lait Fruit de saison

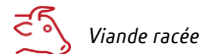




Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée assaisonnées	Rillettes de poisson (comme une brandade)	Melon jaune	Salade de <u>coquillettes</u> catalane	Tomate tranchée vinaigrette échalote
Coudes et lentilles maïs	*Boulette de veau sauce tomate	Jambon de poulet	Emincé de bœuf aux oignons	Pavé de merlu sauce crème
	Riz carmarguais pilaf IGP	Salade parmentière	Haricots plats persillés	Purée de carottes et patates douces
Cotentin	Montboissier	Yaourt brassé bio à la banane	Fromage blanc et sucre	Camembert
Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme bio
Baguette, beurre et confiture de fraise Fruit de saison Verre de lait	Fourrandise pépites de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Barre bretonne Briquette de lait à la fraise Compote de pomme abricot	Corn flakes et lait Fruit de saison	Jus d'orange Pain au chocolat Fromage frais sucré





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 Vinaigrette traditionnelle	Bâtonnets de carottes Crème ciboulette	Cœur de laitue vinaigrette traditionnelle	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette basilic	Pastèque
Tarte aux fromages	Paëlla au poulet au riz BIO	Rôti de veau sauce échalote	Cordon bleu	Filet de hoki pané et citron
Jardinière de légumes base enrobante légumes	Courgette bio et blé bio provençale	Pommes quartiers	<u>Macaronis</u> à la tomate	
Yaourt vanille bio	Buchette mi-chèvre	Fromage frais sucré	Gouda bio	Pavé demi-sel
Ananas et chantilly	Les 2 vaches framboise bio	Brochette de fruits frais (pomme, banane, kiwi)	Smoothie aux fruits aux rouges	Mister Freeze
Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	Petit pain au lait Gélifié vanille Fruit de saison	Barre de céréales chocolat crunchy Yaourt aromatisé Jus d'orange	Croissant cuit sur la cuisine Compote de pommes Verre de lait	Baguette, beurre et confiture d'abricots Verre de Lait Fruit de saison





Du 21 au 25 juin 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées assaisonnées	Betteraves bio et maïs bio vinaigrette terroir	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)
Papillons bio méditerranéen 	Sauté de bœuf provençale	Emincé de poulet sauce forestière	Cheeseburger et ketchup	Filet de limande meunière et citron
	Ratatouille Bio et blé Bio	Purée de pommes de terre épinards	Pommes smiles	Brocolis enrobante ail et persil
Emmental	Yaourt nature et sucre "FERME DE VILTAIN"	Cotentin	Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré bio
Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Façon brownie maison et crème anglaise	Fruit de saison
Mini roulé à la fraise Yaourt nature et sucre Cocktail de fruits	Baguette et fromage fondu président Jus d'oranges	Brioche pépites de chocolat Flan vanille Jus de pomme	Baguette, beurre et pâte à tartiner Fruit de saison	Madeleine longue locale Compote de pomme Verre de lait





Du 28 juin au 2 juillet 2020

LE JOUR DU Végé






LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Salade des antilles	Salade coleslaw	Melon jaune	Carottes râpées assaisonnées 	Salade de tomate vinaigrette basilic
Ravioli aux légumes	 Sauté de porc jumbalaya *Sauté de dinde jumbalaya 	Rôti de bœuf et mayonnaise 	Merguez douce orientale	Lasagne au saumon
	Courgettes et pommes de terre en quartier saveur du jardin	Salade de haricots verts extra-fins Vinaigrette traditionnelle	Semoule bio 	
Coulommiers	Yaourt nature bio et sucre 	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc et sucre	Gouda bio 
 Crème dessert chocolat bio	Compote de pomme et sablé de Retz	Ile flottante	Cake nature BIO 	Soupe de fraise à la menthe
Compote de pomme Pain d'épices et beurre Verre de lait	Petit pain au lait Fruit de saison Verre de lait chocolaté	Baguette et cotentin Fruit de saison 	Corn flakes et lait Fruit de saison	Baguette,beurre,miel Fromage frais aux fruits Jus de pomme





Du 5 au 6 juillet 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI REPAS FROID	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave et maïs Vinaigrette traditionnelle	Laitue iceberg 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	 Yaourt sucré bio Yaourt nature bio et sucre			
 Fruit de saison bio Fruit de saison bio	 Amandine locale			
Compote Pom / Abricot Palmier Verre de lait	Goûter fourré au chocolat Fromage frais sucré Jus d'orange			

