



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Vacances

Concombres BIO vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)			
Sauté de veau LR sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken wings			
Médaillon de merlu sauce basquaise (tomate, poivron)	Nuggets de poisson	FERIE	FERIE	
Pommes campagnardes	Courgettes cubes et riz			
Croc'lait	Saint Nectaire			
Compote pomme pêche (coupelle)	Fruit de saison BIO			

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Régions Ultra Périphériques		



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU Végo

Tomates vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Betteraves en salade Vinaigrette échalote	Salade de riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate)	Œuf dur mayonnaise 	Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic
Lasagnes au saumon	Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)	Rôti de bœuf LR froid et ketchup	Hot Dog Francfort de volaille	Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)
	Pommes rissolées	Cubes de colin sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, épice paëlla)	Hot Dog végétarien (stick végétarien)	Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)
Brie	Fromage frais aux fruits	Fourme d'Ambert	Salade verte BIO	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Flan nappé au caramel	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Fruit de saison BIO	"P'tit Louis"	Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)
		Soupe de fraise à la menthe		

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Régions Ultra Périphériques



Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

	 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Tomates vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Salade verte et croûtons Vinaigrette persil	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
	Sauté de bœuf FR sauce lyonnaise (oignons, ail)	Emincé de dinde LR sauce forestière (crème, champignon)		
FERIE	 Steak de colin sauce aneth	 Pavé de merlu sauce citron	Brandade de morue	Semoule à la mexicaine BIO (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	Petits pois	Jeunes carottes		
	Cantal	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits	Fromage frais au sel de Guérande
	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison BIO	Crème dessert au caramel



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Taboulé au boulgour, chou fleur et courgettes	Cœur de scarole et olives vertes Vinaigrette nature	Pizza fromage	Pastèque BIO	Carottes râpées Vinaigrette miel
Poulet rôti	Dahl de pois cassés et riz (cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes)	Rôti de veau LR froid et mayonnaise	Penne sauce fromagère à la dinde Penne sauce fromagère au poisson	Colin au crumble de pain d'épices
Nuggets de poisson et citron		Cubes de colin sauce orientale (tomate, légume couscous, cumin)		Ratatouille et blé
Carottes vichy	Petit moulé ail et fines herbes	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)	Edam	Ratatouille et blé
Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam	Yaourt aromatisé à la banane BIO
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot BIO (coupelle)	Banane	Crème dessert au chocolat	Moelleux aux pommes

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef
- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française
- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 03 au 07 juin 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomates BIO vinaigrette

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de tortis au pesto (basilic)

Melon vert

Macédoine mayonnaise

Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)

Sauté de bœuf FR sauce charcutière (tomate, cornichon)

Accras de poisson et citron

Emincé de dinde LR sauce haricots rouges (miel, sauce soja, paprika, tomate)

Chili con carne DURABLE

Omelette BIO

Steak de colin sauce blanquette (crème, champignons)

Pavé de merlu sauce waterzoi (petits légumes, crème)

Médailillon de saumon sauce rougail (tomate, ail, herbes de provence, curcuma, citron)

Haricots beurre à la tomate

Flageolets

Courgettes rondelles et blé BIO

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Riz créole IGP

Fromage frais aux fruits

Fourme d'Ambert

Yaourt nature et sucre

Tomme grise

Camembert BIO

Flan pâtissier

Compote pomme fraise cassis BIO (coupelle)

Fruit de saison Ecoresponsable

Crème dessert au caramel

Banane

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU

Betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote	Tomate vinaigrette Vinaigrette basilic	Rillettes de sardines	Concombres sauce tzatziki (yaourt, menthe)	Taboulé
Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	Escalope de poulet LR au jus	Limande meunière	Rôti de bœuf LR et ketchup	Steak haché de cabillaud sauce aurore (tomate, crème)
	Colin gratiné au fromage		Coquillettes de la mer (moules, sauce curry)	
	Pommes campagnardes	Riz créole BIO	Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois)	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)
Gouda	Croc'lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO nature individuel et sucre	Comté
Fruit de saison	Compote pomme banane BIO (coupelle)	Fruit de saison BIO	Paris Brest	Fruit de saison BIO

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Régions Ultra Périphériques				



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU

<p>Taboulé au boulgour</p>	<p>Concombres et maïs BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette nature</p>	<p>Terrine de légumes</p>	<p>Pastèque</p>
<p>Escalope de poulet LR au jus</p>	<p>Pavé de merlu sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomate)</p>	<p>Sauté de bœuf LR sauce curry</p>	<p>Tortis à la méditerranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail)</p>	<p>Calamars à la romaine</p>
<p>Filet de hoki sauce estragon</p>	<p>Riz IGP et brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignons, ail)</p>	<p>Steak de colin à l'huile parfumée au gingembre</p>		
<p>Haricots beurre à l'ail</p>	<p>Camembert</p>	<p>Cantal</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fraidou</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Compote pomme abricot</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Beignet aux pommes</p>
<p>Fruit de saison</p>				

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Radis beurre	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette	Beignets de chou-fleur	Carottes râpées BIO Vinaigrette échalote	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)
Colin mariné ail et fines herbes	Dahl de lentilles corail et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)	Escalope de dinde LR sauce aux olives	<i>Jambon de poulet</i>	Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise
		Steak haché de saumon sauce hongroise (piment doux)	Pavé de merlu sauce blanquette (cocktail de fruits de mer, crème)	Nuggets de poisson
Ratatouille et blé BIO		Petits pois carottes BIO	Purée aux brocolis	Haricots verts à l'ail
Edam	Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre
Flan nappé au caramel	Compote de pommes (coupelle)	Fruit de saison	Clafoutis aux griottes	Fruit de saison BIO



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU VÉGE

LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF

Betteraves vinaigrette Vinaigrette nature	Tomate et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	N Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel, paprika)	Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette persil	Melon vert
Chicken wings LR	Sauté de bœuf FR sauce dijonnaise (moutarde)	Bouchées de blé	Cheeseburger	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)
Cubes de colin sauce paëlla (tomate, poivron, épice paëlla)	Filet de hoki sauce citron	Gratin crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Fishburger	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau et farfalles)
Riz paëlla (poivron, tomate, petits pois, épice paëlla)	Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)	Yaourt nature BIO et sucre	Pommes campagnardes	Petit moulé nature
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Banane BIO sauce chocolat et Chantilly	Compote de pommes (coupelle)
Fruit de saison BIO	Eclair vanille			

- | | | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Production locale | Produits BIO | Bleu blanc cœur | Nouvelles recettes | Appellation d'Origine Protégée |
| Viande racée | Label Rouge | Pêche responsable | Appellation d'origine contrôlée | Indication Géographique Protégée |
| Spécialité du chef | Viande d'origine Française | Régions Ultra Périphériques | | |