



MENU SCOLAIRE

LUNDI
29

MARDI
30

MERCREDI
1
1er Mai

JEUDI
Veau Vegetarien

VENDREDI
3

Entrée	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
Entrée	H1	CHOU COLESILAV		H1	SALADE DE MAIS		H1			H1	BETTERAVES EN SALADE		H1	DUO DE HARICOTS	
	H2	TABOULÉ	X	H2	SALADE DE PATES		H2	SALADE DE BLÉ		H2	SALADE DE BLÉ		H2	PATE DE CAMPAGNE	X
	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE		H3	POTAGE	X	H3	ROULADE dinde		H3	POTAGE		H3	POTAGE	
Viande	V1	GORDON BLEU	X	V1	VEAU AUX OLIVES		V1	*ROTI DE PORC*		V1			V1	POISSON PANÉ	X
	V2	POULET ROTI		V2	ROTI DE DINDE AU JUS	X	V2	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE		V2			V2	CORDON BLEU	
	V3	NUGGETS DE BLÉ		V3	STEAK DE SOJA		V3	*ROQUE "TOUIT" FROMAGE	X	V3			V3	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	
Accompagnement	L1	PETITS POIS	X	L1	POMMES NOISETTE		L1	POMMES VAPBUR		L1			L1	RIZ	X
	L2	POÊLÉE DE LÉGUMES		L2	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		L2	LÉGUMES GLACÉS		L2			L2	SALSIFIS	
	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ		L3	CAROTTES		L3	PLAT COMPLET + SALADE		L3			L3	COURGETTES	
Fromage	F	CHANTENEGRE	X	F	EMMENTAL		F	FROMAGE		F			F	BRIE A COUPER	
	D1	YAOURT MATURE SUCRÉ		D1	MAESTRO CHOCOLAT		D1	FRUIT	X	D1			D1	GAUFRE	X
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE		D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	X	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	X	D2			D2	YAOURT AROMATISÉ	

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

- viande porcine dans le plat
- viande bovine française
- les pommes viennent du sud ouest.
- POIS CHICHE /ALENJAISE; pois chiche, tomate, maïs, vinaigrette
- VEAU MARENGO; sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate
- CHOU COLESILAV : chou et carottes râpées, mayonnaise
- LÉGUMES GLACÉS: carottes, haricots beurre, haricots verts, sauce poivre
- DUO DE HARICOTS: haricots beurre et verts, vinaigrette

- poisson responsable
- origine France
- porc français
- œufs de poules élevés en plein air

Nos entrées légumes/légumineux et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

MENU
SCOLAIRE

LUNDI
Nouveau Vegetarien

MARDI
7

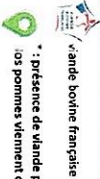
MERCREDI
8
08-mai

JEUDI
9
Férié

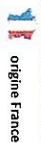
VENDREDI
10

Entrée	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
	MACÉDOINE MAYONNAISE			SALADE TRILOLO									CÉLÉRI RÉMOULADE		
	PATISSERIE SALÉE (ss viande)			TARQUÈLE									SALADE DE RIZ		
	POTAGE			*ROSETTE*									ŒUF DUR VINAIGRETTE		
Viande	V1	FILET DE POULET EN SAUCE		POI ET ROTI									V1 POISSON EN SAUCE		
	V2	HACHÉ DE BŒUF		CORDON BLEU									V2 ERICASSÉE DE POULET EN SAUCE		
	V3	PIZZA AU FROMAGE		BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE									V3 OMELETTE		
Accompagnement	L1	PETITS POIS		POMMES NOISETTE									L1	PATES	
	L2	CAROTTES		POÊLÉE DE LÉGUMES									L2	ÉPINARDS CRÈME	
	L3	PLAT COMPLET + SALADE		HARICOTS BEURRE									L3	CHOU FI FUR SAUCE AUBRE	
Fromage	F	EMMENTAL		FROMAGE									F	CHANTENEGE	
	D1	COMPOSITE POMME ABRICOTS		YAOURT NATURE SUCRÉ									D1	FLAN VANILLE	
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE		MADELEINE									D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



* : présence de viande porcine dans le plat
os pommes vieillement du sud ouest.



LEGENDE



porc français



œufs de poules élevées en plein air

SALADE TRILOLO: chou rouge et chou blanc, céleri rapé, vinaigrette
CARRY EUJUS: œufs durs, sauce tomate, curcuma, curry, polvrons, ail, oignon
COLONBO DE PORC: sauté de porc, curry, polvrons, crème
PARANDOLE DE LÉGUME: salinis, courgettes, carottes, beurteile
CHOU FLEUR SAUCE AUBRE: chou fleur, bechamel, sauce tomate, muscade
SALADE FANTAISIE: carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette
Nos entrées légères/écologiques et assaisonnements sont élaborés à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 20 du 18 au 19 mai 2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI



Nouveau végétarien MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	13			14			15			21			17			
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	
	CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ			GRIFFE D'OR COCKTAIL			SALADE DE MAÏS			CAROTTES RÂPÉES			MACEDOINE VINAIGRETTE			
	SALADE DE BLÉ			POTAGE			*SALADE DE CERVELAS*			TABOULÉ			SALADE DE RIZ			
	POTAGE			NUGGETS DE BLÉ			*SALADE DE CERVELAS*			POTAGE			SALADE DE LENTILLES			
Viande	V1	EMINCE DE DINDE			V1	*CHIPOLATAS*			V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*			V1	CALAMARS A LA ROMAINE		
	V2	HACHÉ DE BŒUF			V2	*POÛLÉE VILLAGEOISE*			V2	*PÂTTES CARBONARA*			V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE		
	V3	STEAK DE SOJA			V3	OMELETTE			V2	POISSON PANÉ			V3	FILET DE POULET EN SAUCE		
Accompagnement	L1	LENTILLES			L1	PURÉE			L1	POMMES VAPEUR			L1	SEMOLLE		
	L2	CAROTTES PERSILLÉES			L2	PLAT COMPLET			L2	PLAT COMPLET			L2	GARNITURE CATALANE		
	L3	POÊLÉE DE LÉGUMES			L3	HARICOTS BEURRE			L3	CHOU FLEUR			L1	BROCOLIS BECHAMEL		
Fromage	F	GOUDA			F	CHANTENEGE			F	EDAM			F	FROMAGE		
	D1	MAESTRO VANILLE			D1	BROWNIE A DECORER			D1	YAOURT SUCRÉ			D1	FRUIT		
Laitage / Dessert	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS			D2	MOSAÏQUE DE FRUITS			D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ			D2	VELOUTÉ AUX FRUITS		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



LEGENDE

présence de viande porcine dans le plat
: les pommes viennent du sud ouest.

CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ: chou rouge râpé, miel, vinaigrette
SALADE TRILOU: râpé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette
POÛLÉE VILLAGEOISE: pdt, champignons, saucisses francofort, saucisson à l'ail, oignons, légumes, tomate, ail, persil
SALADE DE CERVELAS: pdt, cervelas, vinaigrette
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



certification environnementale niveau 2



SEMAINE 21 DU 20 AU 26 MAI 2024

MENU SCOLAIRE

LUNDI
20
Férié

MARDI
21
Menu Vegetarien

MERCREDI
22

JEUDI
23

VENDEDI
24

Entrée	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
		BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE PATES	POTAGE	CAROTTES RAPÊTES	SALADE DE POIS ORIENTALE	SALADE DE SURIMI	RADIS BEURRE	*MORTADELLE*	SALADE PIÉMONTAISE*	CONCOMBRE A LA GRECQUE	NERI DE POULET
Viande	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3	V1	V2	V3
	RIGOLE AU FROMAGE	*CHIPOLATAS*	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	HACHÉ DE BŒUF	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE	ACRAS DE MORUE	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	*ROTI DE PORC*	HACHÉ DE BŒUF	*RIZ CANTONNAIS*	CARRY ŒUF
Accompagnement	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
	PLAT COMPLET + SALADE	PETITS POIS	RATATOUILLE	POMMES VAPPEUR	BROCCOLIS	BLETTES À LA TOMATE	PATES	CURRY CHOU FLEUR POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS	SEMIOULE	PLAT COMPLET	SALSIPIS
Fromage	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
	CAMEMBERT COUPE	MINOLETTE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Laitage / Dessert	D1	D2	D1	D1	D1	D2	D1	D2	D1	D1	D2	D1
	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	MOELLEUX POURRÉ POMME	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRUIT				

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute de disponibilité

LEGENDE

- viande bovine française
- RSE
- Pêche responsable
- origine France
- plat vegetarien
- oeufs de poules élevées en plein air
- haute valeur environnementale
- * : présence de viande porcine dans le plat
- : les pommes viennent du sud ouest.
- SALADE DE POIS ORIENTALE: petits pois et pois chiche, menthe, tomate, curry, cumin, vinaigrette
- GARNITURE 3 LEGUMES: pdt, haricots verts, carottes, persillade
- SALADE LIÉGEOISE: pdt, ds de poulet, haricots verts, vinaigrette
- RIZ CANTONNAIS: riz, ds de jambon, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja
- Nos entrées légères/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
- Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 27 DU 27 AU 02 JUIN 2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

27

28

29

30

Menu végétarien

Entrée	H1	SALADE AUX AGRUMES	H1	MASCARADE DE CRUQUETTES	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	RADIS BEURRE	H1	TOMATE EN SALADE
	H2	*ROSETTE*	H2	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	H2	SALADE DE RIZ	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE BLÉ
	H3	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	POTAGE	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	*MORTADELLE*	H3	POTAGE

Viande	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	FRIGASSÉE DE VOLAILE EN SAUCE	V1	HACHÉ DE BŒUF	V1	PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE TOMATE
	V2	POULET ROTI	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	POISSON MEUNIERÈRE	V2	*CHIPOLATAS*
	V3	STEAK DE SOJA	V3	CALAMARS A LA ROMAINE	V3	NUGGETS DE BLÉ	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	V3	OMLETTE

Accompagnement	L1	PLAGEOLETS	L1	POMMES NOISETTE	L1	BLÉ	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET
	L2	HARICOTS BEURRE	L2	CAROTTES	L2	SALSIFIS	L2	PURÉE DE LÉGUMES	L2	POMMES VAPEUR
	L3	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	L3	PARANDOLE DE LÉGUMES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L3	HARICOTS VERTS	L3	ÉPINARDS CRÈME

Fromage	F	EDAM	F	YACHE QUI RIT	F	SAMOS	F	BUCHE CHEVRE A COUPER	F	FROMAGE
---------	---	------	---	---------------	---	-------	---	-----------------------	---	---------

Laitage / Dessert	D1	MAESTRO VANILLE	D1	ERUITE	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	MOELLEUX CHOCOLAT
	D2	LAITAGE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D2	ELAN NAPPÉ CARAMEL	D2	COMPOTE POMME BANANE	D2	YAOURT NATURE SUCRÉ

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

- viande bovine française
- origine France
- pêche responsable
- haute valeur environnementale
- œufs de poules élevées en plein air
- : présence de viande porcine dans le plat
- nos pommes viennent du sud ouest.
- MASCARADE DE CRUQUETTES: chou rouge, chou blanc, carotte râpée, vinaigrette
- PÂTES TEDDY CHEESE: petits pâtes en forme d'ours fourrés de fromage ricotta et mozzarella sauce tomate
- SALADE AUX AGRUMES: pamplemousse, mandarine, tomate, palmier, vinaigrette
- PARANDOLE DE LÉGUMES: salaisins, carottes, courgettes, persillade
- POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate
- SALADE AUTOMNALE: céleri rapé, pomme frai, noix, vinaigrette
- LÉGUMES GLACÉS: carottes, haricots beurre, haricots verts, sucre

Nos entrées légères/fraîches et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 23 du 03 au 09 juin 2024



New Vegetarien

MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENSDREDI

3

4

5

6

7

Entrée	H1	SALADE DE MAIS	H1	CHOU COLESRAW	H1	TOMATE ENTIÈRE	H1	RADIS BEURRE	H1	MACÉDONE VINAGRETTE
	H2	PÂTISSERIE SALÉE (ss viande)	H2	SALADE DE BIÉ	H2	SALADE DE PÂTES	H2	SALADE HAWAÏENNE	H2	TABOULÉ
	H3	POTAGE	H3	*ROSETTE*	H3	POTAGE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	POTAGE

Viande	V1	POULET ROTI	V1	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V1	*ROTI DE PORC*	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	V1	CORDON BLEU
	V2	*CHIPPOLATAS*	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	ROTI DE DINDE
	V3	STEAK DE SOJA	V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	V3	OMELETTE	V3	NUGGETS DE POISSON	V3	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN

Accompagnement	L1	POMMES NOISETTE	L1	PETITS POIS	L1	BLÉ	L1	SEMOLLE	L1	POMMES VAPÉUR
	L2	CAROTTES	L2	COURGETTES	L2	CHOU FLEUR	L2	HARICOTS VERTS	L2	SALSIFIS PERSILLÉS
	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L3	HARICOTS BEURRE	L3	BLETTES BÉCHAMEL	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L3	PLAT COMPLET

Fromage	F	EMMENTAL	F	PETIT LOUIS	F	EDAM	F	FROMAGE	F	CHANTENEGE
	D1	ELAN CHOCOLAT	D1	ERUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	YAOURT FERMIER	D1	FRUIT
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D2	YAOURT AROMATISÉ	D2	BARRE BRETONNE	D2	COMPOTE

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute de disponibilité

LEGENDE



* : présence de viande porcine dans le plat
los pommes viennent du sud ouest.



œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien

CHOU COLESRAW: carottes et chou rapé, mayonnaise
FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, courgettes, carottes, persillade
HACHIS PARMENTIER VEGE: purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage
HOUMOUS: pois chiche, lentilles, oignon, cumin, huile, mentarde, cumin, vinaigre, croûtons
ESGÈRE DE BŒUF A LA GRECQUE: esgère de bœuf, sauce tomate, oignon, aubergine
SAUCE HAWAÏENNE: nu, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigre
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
Nos entrées / légumes / féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



SEMAINE 24 du
10 au 16 juin 2024



MENU
SCOLAIRE



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENREDI

10

11

12

13

14

Entée	10			11			12			13			14		
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
	DUO DE CRUDIETÉS			BETTERAVES EN SALADE			MACEDOINE VINAIGRETTE			MELON ENTIER A VIDER ET TAILLER			TOMATES EN SALADE		
	SALADE DE RIZ			TABOULÉ			SALADE DE POMME DE TERRE			SALADE DE LENTILLES			SALADE DE PATES		
	PATISERIE SALÉE (ss viande)			POTAGE			SURNIMI MAYONNAISE			POTAGE			PATE DE CAMPAGNE		
Viande	*CHIPOLATAS*			PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE			NOTTKÖTT EN ROULETTE			CALAMARS A LA ROMAINE			*GHRRY WURST DE FRANCFORT*		
	ROTTI DE DINDE			*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*			CORDON BLEU			*PAELLA AU POULET*			HACHÉ DE BŒUF		
	TORTELLONNIS RICOTTA EPINARDS SAUCE TOMATE			FISH AND CHIPS			GŒUS BROUILLÉS AU FROMAGE			*ROTTI DE PORC*			OMELETTE		
Accompagnement	LENTILLES			? POMMES NOISETTE			1 POMMES DE TERRE HARICOTS VER			SEMOLLE			POMMES VAPEUR		
	POBŒE DE LÉGUMES			CHOU FLEUR			SALSIFIS			PLAT COMPLET			GARNITURE GENUÏSE		
	PLAT COMPLET			COURGETTES			EPINARDS CRÈME			BROCCOLIS BÉCHAMEL			CAROTTES		
Fromage	MIMOLETTE			COULOMMIERS A COUPER			EMMENTAL			FROMAGE			VACHE QUI RIT		
	MOSAÏQUE DE FRUITS			MUSEIN PETITES DE CHOCOLAT			CRÈME CHOCOLAT			FRUIT			YAOURT AROMATISÉ		
Laitage / Dessert	PETIT SUISSE AUX FRUITS			LAITAGE			MOELLEUX POMME			YAOURT NATURE SUCRÉ			MAESTRO CHOCOLAT		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

viande bovine française origine France

: présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

LEGENDE

Pêche responsable
 œufs de poules élevés en plein air

haute valeur environnementale

PAÛLLA AU POULET: riz, poulet, chorizo, petits pois, oignon, fruits de mer, poivrons, caracuma
DUO DE CRUDIETÉS: carottes et céleri rapés, mayonnaise
NOTTKÖTT EN BOUTILLES: boules de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes, muscade
CURRY WŒRST DE FRANCFORT: saucisse francfort, curry, gingembre, sucre, sauce tomate, oignon
GARINOURE GŒMÛS: pomme de terre, carotte, chou fleur, bouillon de légumes
Nos entrées légumes/œufs et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



SEMAINE 26 du 17 au 23 juin 2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

17

18

19

20

21

Entrée	H1	SALADE TRIOLO	X	H1	SALADE DE MAIS		H1	BETTERAVES EN SALADE		H1	RADIS BEURRE	X	H1	GONCOMBRES A LA GRECQUE	X
	H2	PATISSERIE (ss viande)		H2	TARBIFFÉ	X	H2	SALADE DE LENTILLES		H2	SALADE CORAIL	X	H2	SALADE DE PATES	X
	H3	POTAGE		H3	HARICOTS VERTS FORESTIERS		H3	POTAGE		H3	*ROSETTE*		H3	POTAGE	

Viande	V1	PAUPIETTE DE VEAU	X	V1	*CHIPOLTAS*		V1	ERICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE		V1	FILET DE POULETEN SAUCE		V1	SAUTÉ DE VEAU CUISINÉ	
	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*		V2	POULET ROTI		V2	HACHÉ DE BEUF		V2	*ROTI DE PORC*		V2	BLANQUETTE DE POISSON	X
	V3	GEUF FACON CHIMAY		V3	ESCALOPE PANÉE VEGETARIENNE	X	V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE		V3	CALAMARS A LA ROMAINE	X	V3	CEUPS BROUILLÉS A LA TOMATE	X

Accompagnement	L1	LENTILLES ?		L1	POMMES NOISETTE		L1	POMMES VAPEUR	X	L1	PATES	X	L1	SEMOLLE	X
	L2	GARNITURE BRETONNE		L2	CHOU FLEUR	X	L2	SALSIFIS		L2	CAROTTES		L2	CELBRI CRÈME	
	L3	HARICOTS BEURRE		L3	HARICOTS PLATS PROVENCE		L3	POÎLÉE DE LÉGUMES		L3	FARANDOLE DE LÉGUMES		L3	HARICOTS VERTS	

Fromage	F	EDAM		F	CHANTENEGE		F	VACHE QUI RIT		F	GOUDA		F	PROMAGE	
	D1	COMPOTE	X	D1	VAQUET NATURE SUCRÉ	X	D1	FRUIT		D1	TARTE AUX POMMES	X	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	X
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE		D2	MAESTRO CHOCOLAT		D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ		D2	FLAN VANILLE		D2	FRUIT	

Certains plats amonacés sont susceptibles de changer suite de provisionnement

LEGENDE

viande bovine française
 origine France
 : présence de viande porcine dans le plat
 nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE TRIOLO: chou rouge et blanc rapé, céleri, vinaigrette
 GEUF FACON CHIMAY: œuf dur, champignons, béchamel
 HARICOTS FORETIERS: haricots verts, champignons, échalote, vinaigrette
 SALADE CORAIL: pot. surimi, mayonnaise
 GARNITURE BRETONNE: pot. chou fleur, courgettes, beurre lié
 FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, carottes, courgettes, persillade
 BLANQUETTE DE POISSON: filet de poisson, crème, champignons
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Pêche responsable
 œufs de poules élevées en plein air
 plat végétarien



SEMAINE du 24 au 30 juin 2024



MENU SCOLAIRE

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27

VENSDREDI 28

Entrée	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARILOTS VERTS	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H1	TOMATES EN SALADE	H1	BETTERAVES EN SALADE
	H2	ŒUF DUR MAYONNAISE	H2	SALADE DE BLÉ	H2	TABOULÉ	H2	SALADE PIÉMONTAISE A LA VOLAILLE	H2	*MORTADELLE*
	H3	POTAGE	H3	PÂTISSERIE SALÉE (ss viande)	H3	*ROSETTE*	H3	POTAGE	H3	SALADE NAPOLI

Viande	V1	SAUTE DE DINDE AU JUS	V1	HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE	V1	*MOTI DE PORC*	V1	AGUILLETTES DE SAUMON MEUNIERE	V1	NUGGETS DE VOLAILLE
	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V2	HACHÉ DE BŒUF	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	FILET DE POULET EN SAUCE
	V3	NUGGETS DE BLÉ	V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	V3	ŒUFS CHIMAY	V3	STEAK SOJA	V3	OMLETTE

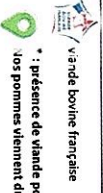
Accompagnement	L1	PETITS POIS	L1	POMMES NOISETTE	L1	POMMES VAPEUR	L1	RIZ	L1	SEMIOULE
	L2	POÊLÉE DE LÉGUMES	L2	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	L2	HARILOTS BRUNES	L2	CAROTTES	L2	ÉPINARDS CRÈME
	L3	CHOU FLEUR	L3	COURGETTES	L3	RATATOUILLE	L3	BROCCOLIS BRÛCHAMEL	L3	HARILOTS VERTS

Fromage	F	GOUDA	F	BRÛLE A COUPER	F	CHANTENEIGE	F	FROMAGE	F	EDAM
---------	---	-------	---	----------------	---	-------------	---	---------	---	------

Laitage / Dessert	D1	FLAN VANILLE	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	PÊTIT SUISSE AUX FRUITS
	D2	YAOURT AROMATISÉ	D2	LAITAGE	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D2	MOUSSE CHOCOLAT	D2	MOELLEUX CITRON

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



* : présence de viande porcine dans le plat
 les pommes viennent du sud ouest.



œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien

CHOU COLESOLAW: chou et carottes râpées, mayonnaise, crème
 ŒUFS FACON CHIMAY: œuf dur, champignons, béchamel
 SALADE PIÉMONTAISE DE VOLAILLE: pdl, dés de poulet, tomate, oignon dur, cornichon, mayonnaise, persil
 COQUILLETTES AU SAUMON: coquillettes, saumon, saumon fumé, crème, oignons, herbes fines
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos entrées légères/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



SEMAINE 27 du 01 au 07 juillet 2024

MENU ADULTE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CE SONT LES VÉGÉTARIENS

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR ECOLE FRANÇAISE AGRICOLE

Entrée	1			2			3			4						
	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3				
Entrée	H1	CHOU COLESLAW			BETTERAVES EN SALADE			CAROTTES RAPÉES			CONCOMBRE VINAIGRETTE			TOMATE ENTIÈRE		
	H2	ŒUF DUR MAYONNAISE			SALADE DE POMMES DE TERRE			TABOULÉ			SALADE DE LENTILLES			SALADE DE PÂTES		
	H3	POTAGE			PÂTISSERIE SALÉE (ss viande)			POTAGE			*ROSETTE*			POTAGE		
Viande	V1	POULET ROTI			SAUTÉ DE POULET EN SAUCE			FRANCFORT DE VOLAILLE			*ROTI DE PORC*			HACHÉ DE BŒUF		
	V2	CORDON BLEU			*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*			PAUPIETTE DE VEAU			BOULES DE BŒUF ITALIENNE			*JAMBON BLANC*		
	V3	STEAK DE SOJA			NUGGETS DE POISSON			OMELETTE			PÂTES BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES			TRANCHE DE SURIMI		
Accompagnement	L1	FLAGEOLETS			POMMES NOISETTE			PURÉE			SEMOLLE			CHIPS		
	L2	POÊLÉE DE LÉGUMES			COHRGETTES			HARICOTS VERTS			CAROTTES			ÉPINARDS CRÈME		
	L3	CHOU FLEUR			HARICOTS BEURRE			BLETTES BÉCHAMEL			PLAT COMPLET			FARANDOLE DE LÉGUMES		
Fromage	F	EDAM			FROMAGE AU CHEVRE FRAIS			PETIT LOUIS			FROMAGE			EMMENTAL		
	D1	FLAN CHOCOLAT			COMPOTE			YAOURT AROMATISÉ			FRUIT			MOELLEUX FOURNÉ POMME		
Laitage / Dessert	O2	LAITAGE			YAOURT NATURE SUCRÉ			FRUIT			PETIT SUISSE AUX FRUITS			MAESTRO VANILLE		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute de disponibilité

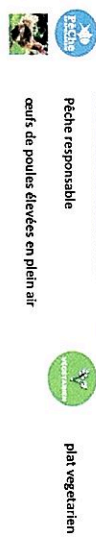
LEGENDE



FARAANDOLE DE LEGUMES: salisifs, courgettes, carottes, persillade

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



œufs de poules élevées en plein air

plat végétarien