










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Filet de poisson pané et citron </p>	<p>Sauté de dinde sauce dijonnaise </p>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
<p>Haricots verts / Pommes de terre </p>	<p> Brocolis Bio / Riz</p>			
<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Emmental</p>			
<p> Pomme Bio </p>	<p>Crumble poire</p>			
<b>GOUTERS</b>				
<p>Croissant Petit suisse aromatisé  Jus d'orange</p>	<p>Génoise abricot Yaourt sucré  Banane </p>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>

**LÉGENDE**



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc française



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 Mai 2024
















## LUNDI

## MARDI






## MERCREDI

Le repas sera accompagné de pain de campagne










## VENDREDI

Pizza au fromage 	Concombres feta 	Sauté de bœuf sauce au curry  	Tomate Bio mozzarella 	Saucisse de Francfort 
Salade verte	Filet de colin crème ciboulette 	Carottes cuisinées / Boulgour Bio 	Lasagnes ricotta épinards 	Purée de carotte Bio 
Cantal	Courgettes Bio persillées / Torsades 	Gouda		Chanteneige
Glace	Banane 	Fraises & sucre 	Moelleux au chocolat	Compote

## GOUTERS

Petit beurre Yaourt sucré Jus d'orange	 Pain Bio Vache qui rit Compote Jus d'ananas	Marbré cacao Lait nature Banane 	 Pain Bio Croc lait Jus de pomme	Brioche Petit suisse sucré  Pomme Bio 
--	--	---	---	--

## LÉGENDE

-  Produit de saison
-  Agriculture Biologique
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Produit local
-  Soupe du chef
-  Plat végétarien
-  Volaille française
-  Viande de porc français

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



**LUNDI**

**MARDI**



**MERCREDI**



**JEUDI**


**VENDREDI**

**FERIE**


Cordon bleu

   
Concombres Bio bulgare

   
Hachis parmentier

  
Tortellonis saumon sauce  
aurore


Petits pois carottes

  
Filet de poulet sauce barbecue

Salade verte


Yaourt fermier Bio 

Ratatouille / Blé

 Vache qui rit Bio

Gouda Bio 

Muffin

Pastèque 


Banane 

Glace




**GOUTERS**

**FERIE**

Croissant  
Petit suisse sucré  
Jus d'orange

 Pain Bio  
Samos  
Jus de pomme

Biscuit marbré  
Lait nature  
Compote

 Pain Bio & confiture  
Yaourt sucré  
 Pomme Bio   
Jus d'ananas

**LÉGENDE**



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



**Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.**




















  
**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Tomate Bio mozzarella vinaigrette balsamique du chef	 Boulettes de soja sauce tomate	 Emincé de poulet sauce provençale	 Sauté de bœuf sauce au poivre	 Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef
 Sauté de porc sauce dijonnaise	 Haricots verts Bio / Semoule	 Courgettes persillées / Pommes de terre	 Purée de pommes de terre Bio	 Bolognaise
Lentilles et carottes	Fromage à tartiner	 Petit suisse aromatisé Bio	Coulommiers	Torsades
 Flan chocolat	Eclair vanille	Fraises & sucre 	Glace	Nectarine 
<b>GOUTERS</b>				
 Pain Bio Vache qui rit Jus de pomme	Madeleine Yaourt sucré Banane 	 Pain Bio Chanteneige Jus d'ananas Compote	 Pain Bio & confiture Petit suisse sucré Jus d'orange	Sablé chocolat Lait nature Pomme Bio 

**LÉGENDE**



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Semaine du 03 au 07 Juin 2024

JEUDI



LUNDI

















MARDI





MERCREDI

Le repas sera accompagné de pain aux céréales

VENDREDI

 Estouffade de bœuf au paprika 	 Chili sin Carne	 Sauté de dinde à la provençale	 Rosette et cornichon	 Tomate Bio emmental vinaigrette du chef 
Carottes cuisinées / Flageolets	Riz	 Julienne de légumes Bio / Blé	 Filet de colin meunière	 Chipolata
 Yaourt aromatisé Bio	 Vache qui rit Bio	Edam	 Courgettes Bio à la crème / Torsades + Fromage râpé	Brocolis gratinés / Pomme de terre
Glace	Tarte Normande	Liégeois vanille	Banane 	Abricot 

## GOUTERS

Biscuit fourré à la fraise Petit suisse sucré  Pomme Bio 	Petit beurre Lait nature Compote Pâte de fruit	Croissant Yaourt sucré Pêche 	 Pain Bio Carré frais Jus de pomme	Marbré cacao Yaourt aromatisé Jus d'ananas
---	---	--	---	--

## LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Sauté de veau au jus	Quiche lorraine	Melon	Émincé de poulet basquaise	Concombres bulgare
Petits pois carottes	Salade verte Bio	Filet de lieu sauce citron	Coquillettes	Couscous boulettes de soja
Gouda Bio	Tomme blanche	Poêlée de légumes / Riz	Yaourt Bio fermier	Légumes couscous / Semoule Bio
Pêche	Crème dessert au chocolat	Fraises & sucre	Crêpe au sucre	Glace

## GOUTERS

Pain Bio & confiture	Génoise abricot	Brioche	Pain Bio + barre de chocolat	Pain Bio
Lait nature	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Chanteneige
Pomme Bio	Nectarine	Abricot	Compote	Jus d'orange
		Jus de pomme		

## LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

JEUDI



LUNDI






MARDI



MERCREDI


VENDREDI

Le repas sera accompagné de pain aux céréales

 Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef 

 Quiche aux légumes

 Sauté de bœuf sauce tomate 


 Filet de colin sauce curry



Cordon bleu



Salade verte

Purée de pomme de terre et épinards

 Courgettes Bio / Blé

Carottes cuisinées / Pommes de terre 

 Petit suisse aux fruits Bio 

 Fromage à tartiner Bio 

Emmental

Velouté aux fruits


Tarte au citron


Pastèque 


Compote

**MENU RÉALISÉ PAR LES ENFANTS**


## GOUTERS

Croissant  
Petit suisse sucré  
Pêche 

 Pain Bio  
Samos  
Compote  
Pâte de fruit

 Pain Bio & confiture  
Yaourt sucré  
Jus de pomme

Moelleux fraise  
Petit suisse aromatisé  
Jus d'orange

Marbré cacao  
Lait nature  
Banane 

## LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**



Cité du Cheval

**VENDREDI**

# LE MENU DE LA SEMAINE

**Semaine du 24 au 28 Juin 2024**

<p>Saucisse de Francfort</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette du chef</p>	<p>Brandade de poisson</p>	<p>Crousty de poulet</p>	<p>Salade piémontaise</p>
<p>Lentilles aux oignons</p>	<p>Gnocchis aux 3 fromages</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Carottes cuisinées / Semoule</p>	<p>Sauté de veau sauce basquaise</p>
<p>Petit suisse aromatisé Bio</p>	<p>Edam Bio</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p>	<p>Ratatouille / Riz Bio</p>	<p>Ratatouille / Riz Bio</p>
<p>Beignet chocolat</p>	<p>Glace</p>	<p>Melon</p>	<p>Abricot</p>	<p>Nectarine</p>
<b>GOUTERS</b>				
<p>Pain Bio</p> <p>Fromage à tartiner Croc lait</p> <p>Compote</p>	<p>Génoise chocolat</p> <p>Lait nature</p> <p>Banane</p>	<p>Pain Bio et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Pain Bio</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pêche</p> <p>Jus d'orange</p>

## LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Soupe du chef



Plat végétarien



Volaille française



Viande de porc français



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



JEUDI

Semaine du 1er au 05 Juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

Le repas sera accompagné de pain aux céréales

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef

Tomate mozzarella vinaigrette du chef

Sauté de boeuf jus aux herbes

Fricassée de dinde à la provençale

Pizza aux légumes

Croc au fromage

Calamars à la romaine sauce tartare

Purée Bio

Haricots verts / Blé

Salade verte Bio

Petits pois carottes

Courgettes Bio / Farfalles

Petit suisse sucré

Yaourt aromatisé Bio

Emmental

Pêche

Crème dessert vanille

Moelleux au chocolat

Nectarine

Glace

**GOUTERS**

Pain Bio & beurre  
Yaourt nature sucré  
Compote

Marbré cacao  
Petit suisse aromatisé  
Abricot   
Jus d'orange

Brioche  
Lait nature  
Pêche

Pain Bio  
Samos  
Jus de pomme

Pain Bio & confiture  
Petit suisse sucré  
Banane

**LÉGENDE**

Produit de saison

Agriculture Biologique

Viande bovine française

Pêche responsable

Produit local

Soupe du chef

Plat végétarien

Volaille française

Viande de porc français

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.