

Du 09/05/2022 au 13/05/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

Salade de blé, maïs et poivron - Vinaigrette
Escalope de dinde FR  - Sauce brune
/Omelette nature
Haricots verts Bio à l'échalote  
Saint Nectaire AOP 
Compote fraîche pomme BIO, banane et poire  

MARDI

Crêpe au fromage
Jambon blanc Label Rouge  
/Nuggets végétarien de blé
Purée de pommes de terre et brocolis
Suisse sucré 
Fruit de saison

JEUDI

Tomates - Vinaigrette
Lentilles Bio à l'indienne 
Semoule Bio 
Edam Bio 
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI

Salade piémontaise - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet 
Petits pois carottes
Vache qui rit Bio  
Tarte aux abricots du chef


Du 16/05/2022 au 20/05/2022

Menu 5 éléments


LUNDI

Oeuf dur - , mayonnaise
Emincé de filet de poulet - Sauce au thym
/Poisson pané 100 % filet 
Jeunes carottes
Massdam Bio 
Mousse au chocolat au lait

MARDI

Tomates - Vinaigrette au pesto
Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt sucré ferme du Prouzic  - Straciatella
Gaufrette vanille

JEUDI

Radis rose râpé - Vinaigrette
Lasagnes de boeuf
/Lasagnes de légumes
Yaourt sucré 
Gaufre de Liège

VENDREDI

Pâté de campagne Label Rouge 
/Bâton surimi - , mayonnaise
Filet de merlu blanc  - Sauce au curry
Semoule Bio  
Camembert Bio  
Pomme Bio 

Du 23/05/2022 au 27/05/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

Carottes râpées - Vinaigrette
Saucisse de Mallossèves
/Filet de colin lieu - Sauce citron
Lentilles Bio au jus
Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage
Fruit de saison

MARDI

Concombre - Vinaigrette
Omelette nature
Coquillettes Bio
Edam Bio
Éclair chocolat

JEUDI

Pois chiches Bio - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet
Courgettes - Sauce béchamel
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

VENDREDI

Du 30/05/2022 au 03/06/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

Betteraves Bio - Vinaigrette
Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Purée de pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Flan vanille

MARDI

Perles de pâtes - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Galette de soja provençale
Petits pois carottes
Yaourt Cimelait aromatisé
Gallettes au beurre Bio

JEUDI

Tomates - Vinaigrette
Rôti de dinde - , mayonnaise
/Omelette nature
Pommes de terre noisette
Vache qui rit Bio
Fruit de saison

VENDREDI

Bâton surimi - , mayonnaise
Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla
Suisse sucré
Tarte amandine aux framboises

Lux - Du 06/06/2022 au 10/06/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Melon
Cassoulet à la saucisse de Mallossèves 🍷🍷
/Lasagnes de légumes
Emmental Bio 🇧🇮🇴
Liégeois chocolat

Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) -
Vinaigrette
Roulé au fromage
Haricots verts Bio persillés 🇧🇮🇴 🇫🇷
Madeleine
Compote fraîche pomme Bio fraise 🇧🇮🇴 🍷

Pâté de campagne Label Rouge 🍷
/Oeuf dur - , mayonnaise
Morceaux de colin 🍷 - Sauce armoricaine
Beignets de brocolis
Suisse fruité 🇫🇷
Fruit de saison

Lux - Du 13/06/2022 au 17/06/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella 🇧🇮🇴
Crème dessert vanille
Pomme


Taboulé (semoule Bio) 🇧🇮🇴 🇫🇷
Poulet rôti 🇫🇷
/Pané fromager
Haricots verts Bio persillés 🇧🇮🇴 🇫🇷 - Sauce
provençale
Yaourt sucré ferme du Prouzic 🍷
Banane Bio 🇧🇮🇴

Tomates - Vinaigrette
Sauté de porc Madras 🇫🇷 - Sauce Marengo
/Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips
Frites
Massdam Bio 🇧🇮🇴
Fruit de saison

Oeuf dur - , mayonnaise
Dos de colin gratiné au fromage 🍷
Purée de pommes de terre et épinard
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef

Menu 5 éléments



LUNDI

Crêpe au fromage
 Emincé de filet de poulet - Sauce basquaise
 /Nuggets végétarien de blé
 Chou fleur HVE persillé 
 Yaourt Cimelait sucré 
 Galettes au beurre Bio 


MARDI

Carottes râpées - Vinaigrette
 Rôti de porc HVE  - , mayonnaise
 /Médaille de surimi - , mayonnaise
 Coquillettes Bio  
 Camembert Bio  
 Salade de fruits

JEUDI

Melon
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de poisson
 Suisse sucré 
 Tarte au fromage blanc du chef 

VENDREDI

Salade de pommes de terre, tomates et maïs -
 Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Courgettes persillées - Sauce béchamel
 Emmental Bio 
 Fruit de saison

Menu 5 éléments

LUNDI

Concombre - Vinaigrette
 Paupiette de veau  - Sauce au poivre
 /Quenelle nature - Sauce crème
 Tortis Bio 
 Brie
 Mousse au chocolat au lait


MARDI

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Croque-Monsieur végé au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Edam Bio 
 Compote fraîche pomme abricot 

JEUDI

Radis rose - , beurre
 Jambon blanc Label Rouge  
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Taboulé (semoule Bio) 
 Vache qui rit Bio  
 Fruit de saison

VENDREDI

Mortadelles
 /Bâton surimi - , mayonnaise
 Poisson blanc meunière 
 Ratatouille
 Yaourt sucré 
 Gâteau aux pommes du chef

Du 09/05/2022 au 13/05/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

Salade de blé, maïs et poivron - Vinaigrette
Escalope de dinde FR  - Sauce brune
/Omelette nature
Haricots verts Bio à l'échalote  
Saint Nectaire AOP 
Compote fraîche pomme BIO, banane et poire  

MARDI

Crêpe au fromage
Jambon blanc Label Rouge  
/Nuggets végétarien de blé
Purée de pommes de terre et brocolis
Suisse sucré 
Fruit de saison

JEUDI

Tomates - Vinaigrette
Lentilles Bio à l'indienne 
Semoule Bio 
Edam Bio 
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI

Salade piémontaise - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet 
Petits pois carottes
Vache qui rit Bio  
Tarte aux abricots du chef

Lux - Du 04/07/2022 au 08/07/2022

Menu 5 éléments

LUNDI

Melon
Poulet rôti 
/Palet végétarien à l'italienne
Haricots verts Bio persillés  
Emmental Bio 
Yaourt aux fruits 

ise MARDI

Tomates - Vinaigrette
Saucisse knack
/Poisson blanc meunière 
Frites
Suisse fruité 
Fruit de saison

JEUDI

Tomates cerises
Jambon de dinde
/Médaillon de surimi - , mayonnaise
Chips
Fruit de saison
Muffin maison