

	LUNDI	MARDI 21/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
Déjeuner				
Entrée		<u>Melon BIO</u> M	<u>Concombre bulgare</u> M	Tomates M
Plat protidique		Gratin de brocolis au thon M	Crêpe au fromage SV	<u>Gratiné de poisson au fromage</u> M
Plat protidique			Jambon blanc HVE froid M	
Accompagnement		Pâtes M	Flageolets M	Purée de pommes de terre M
Produit laitier		<u>Fromage fondu BIO</u> M	<u>Gouda BIO</u> M	Coeur de Neufchâtel AOP M
Dessert		<u>Compote de pommes BIO</u> M	<u>Liégeois chocolat</u> M	<u>Beignet fourré</u> M

	LUNDI 27/05/2024			MARDI 28/05/2024			JEUDI 30/05/2024			VENDREDI 31/05/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Cervelas nature</u>	M		Tomate et radis	M		Taboulé	M		<u>Melon</u>	M	
Entrée	Salade de haricots verts BIO Niçoise	SV										
Plat protidique	<u>Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup</u>	M		<u>Rousties de légumes</u>	SV		Cordon bleu de volaille	M		Nugget's de blé ketchup	M	
Plat protidique	Croustillant fromager	SV		Jambon blanc HVE froid	M		Boulettes végétales sauce tomate	SV				
Accompagnement	<u>Choux fleurs nature BIO</u>	M		<u>Ratatouille</u>	M		Pâtes	M		Courgettes sautées	M	
Produit laitier	<u>Camembert BIO</u>	M		<u>Galette St Michel BIO</u>	M		Bûchette de chèvre mélange	M		<u>Kiri crème</u>	M	
Dessert	<u>Fruit frais BIO</u>	M		Pêche au sirop	M		<u>Cake pépites de chocolat</u>	M		<u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	M	

	LUNDI 03/06/2024			MARDI 04/06/2024			JEUDI 06/06/2024			VENDREDI 07/06/2024			
Déjeuner													
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>M</u>		<u>Tomates concombres et maïs BIO nature</u>	<u>M</u>		<u>Melon BIO</u>	<u>M</u>		S O R T I E S C O L A I R E			
Plat protidique	<u>Rôti de porc HVE au jus</u>	<u>M</u>		<u>Wok de volaille</u>	<u>M</u>		<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO</u>	<u>M</u>					
Plat protidique	<u>Palet végétarien montagnard</u>	SV		<u>Pavé de poisson blanc sauce pesto</u>	SV								
Accompagnement	<u>Blé pilaf</u>	<u>M</u>		<u>Frites au four</u>	<u>M</u>		<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>						
Produit laitier	<u>Madeleine</u>	<u>M</u>		<u>Boursin</u>	<u>M</u>		<u>Brie pointe BIO</u>	<u>M</u>					
Dessert	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>M</u>		<u>Fruit frais</u>	<u>M</u>		<u>Donut's</u>	<u>M</u>					

**MENU
ESPAGNOL**

	LUNDI 10/06/2024			MARDI 11/06/2024			JEUDI 13/06/2024			VENDREDI 14/06/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Radis beurre</u>	M		<u>Tomates BIO nature</u>	M		<u>Gaspacho</u>	M		Œuf dur et dosette mayonnaise	M	
												
Plat protidique	Pilons de poulet basquaise	M		<u>Omelette BIO nature</u>	M		<u>Poulet rôti a l'espagnole</u>	M		Croustillant fromager	SV	
Plat protidique	Rousties de légumes	SV					Paëlla végétarienne (plat complet)	SV		Jambon blanc HVE froid	M	
Accompagnement	<u>Petits pois BIO</u>	M		<u>Purée de brocolis BIO</u>	M		<u>Riz façon paëlla</u>	M		<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	M	
												
Produit laitier	Petit suisse sucré	M		<u>Vache qui rit BIO</u>	M		Bûchette de chèvre mélange	M		<u>Yaourt vanille BIO</u>	M	
Dessert	Fruit frais	M		Yaourt aux fruits	M		<u>Churros au chocolat</u>	M		Galette bretonne	M	

	LUNDI 17/06/2024			MARDI 18/06/2024			JEUDI 20/06/2024			VENDREDI 21/06/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	M		<u>Melon</u>	M		Salade de riz niçoise	M		<u>Saucisson ail</u>	M	
Entrée										Tomates BIO nature	SV	
Plat protidique	Tarte au fromage	SV		<u>copie de Pizza au fromage</u>	M		<u>Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO</u>	M		<u>Dos de colin sauce tomate</u>	M	
Plat protidique	Jambon blanc HVE froid	M					Boulettes végétales sauce tomate	SV				
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	M		Salade verte	M		<u>Semoule BIO</u>	M		<u>Blé pilaf</u>	M	
Produit laitier	<u>Carré de l'est</u>	M		<u>Biscuit Nouba</u>	M		<u>Emmental BIO</u>	M		<u>Tomme noire</u>	M	
Dessert	Fruit frais	M		<u>Yaourt sucré BIO</u>	M		<u>Eclair vanille</u>	M		Liégeois chocolat	M	

	LUNDI 24/06/2024			MARDI 25/06/2024			JEUDI 27/06/2024			VENDREDI 28/06/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Radis beurre</u>	<u>M</u>		<u>Tomates BIO nature</u>	<u>M</u>		<u>Carottes râpées nature BIO</u>	<u>M</u>		Concombres et pastèque	<u>M</u>	
Plat protidique	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>M</u>		<u>Emincé de volaille BIO à l'aigre douce</u>	<u>M</u>		<u>Cheeseburger</u>	<u>M</u>		<u>Crêpe au fromage</u>	<u>M</u>	
Plat protidique	Pavé de poisson blanc sauce pesto	SV		Bouchée forestière	SV		Fish burger	SV				
Accompagnement	<u>Haricots blancs BIO à la tomate</u>	<u>M</u>		<u>Petits pois Carottes BIO</u>	<u>M</u>		<u>Pommes rissolées</u>	<u>M</u>		Pâtes	<u>M</u>	
Produit laitier	<u>Mimolette</u>	<u>M</u>		Coeur de Neufchâtel AOP	<u>M</u>		Yaourt aromatisé	<u>M</u>		<u>Brie pointe BIO</u>	<u>M</u>	
Dessert	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	<u>M</u>		<u>Fruit frais BIO</u>	<u>M</u>		<u>Brownie</u>	<u>M</u>		Fromage blanc sucré	<u>M</u>	

MENU STOCK
TAMPON

	LUNDI 01/07/2024			MARDI 02/07/2024			JEUDI 04/07/2024			VENDREDI 05/07/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Quiche lorraine</u>	M		<u>Betteraves stock déjà livré + barquettes vide</u>	M		<u>Concombre bulgare BIO</u>	M		<u>Melon HVE</u>	M	
Entrée	Tomates	SV										
Plat protidique	<u>Emincé de volaille BIO sauce tomate</u>	M		<u>Raviolis au bœuf 5/1 déjà livré sur place</u>	M		<u>Beignets au calamar nature</u>	M		<u>Rôti de dinde froid</u>	M	
Plat protidique	Boulettes végétales sauce tomate	SV		Lasagne de légumes Plat complet	SV					Médailon de surimi mayonnaise	SV	
Accompagnement	<u>Blé BIO aux petits légumes</u>	M		<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			Riz	M		<u>Chips</u>	M	
Produit laitier	<u>Fromage fondu BIO</u>	M		 <u>Camembert</u>	M		Emmental	M		<u>Cantadou</u>	M	
Dessert	<u>Fruit frais BIO</u>	M		<u>Compote de pommes HVE</u>	M		<u>Cake aux framboises</u>	M		<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	M	