

S= Servaville

	LUNDI			MARDI 21/05/2024			JEUDI 23/05/2024			VENDREDI 24/05/2024		
Déjeuner												
Entrée				<u>Melon BIO</u>			<u>Concombre bulgare</u>			Œuf dur et dosette mayonnaise		
												
Plat protidique				<u>Emincé de volaille BIO à l'aigre douce</u>			<u>Crêpe au fromage</u>	SV		Hachis crécy végétarien		
Plat protidique				Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)	SV		Palette de porc à la diable					
Accompagnement				<u>Petits pois BIO</u>			Flageolets			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
												
Produit laitier				<u>Fromage fondu BIO</u>			<u>Gouda BIO</u>			Coeur de Neufchâtel AOP		
Dessert				<u>Compote de pommes BIO</u>			Fruit frais			<u>Beignet fourré</u>		

Suggestion de notre diététicienne

Recette avec du porc

Recette végétarienne

Agriculture biologique

	LUNDI 27/05/2024			MARDI 28/05/2024			JEUDI 30/05/2024			VENDREDI 31/05/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Cervelas nature</u>	S		Tomates	S		Taboulé	S		<u>Melon</u>	S	
Entrée	Salade de haricots verts BIO Niçoise	SV										
Plat protidique	<u>Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup</u>	S		<u>Rousties de légumes</u>	S		Boulettes végétales sauce tomate	S		Nugget's de blé ketchup	S	
Plat protidique	Croustillant fromager	SV										
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	S		Pommes de terre quartiers Local	S		Haricots verts	S		<u>Farfalles BIO</u>	S	
Produit laitier	<u>Camembert BIO</u>	S		<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	S		Bûchette de chèvre mélange	S		<u>Kiri crème</u>	S	
Dessert	<u>Fruit frais BIO</u>	S		<u>Galette St Michel BIO</u>	S		<u>Cake pépites de chocolat</u>	S		<u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	S	

	LUNDI 03/06/2024			MARDI 04/06/2024			JEUDI 06/06/2024			VENDREDI 07/06/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	§		<u>Tomates concombres et maïs BIO nature</u>	§		<u>Melon BIO</u>	§		<u>Carottes râpées nature BIO</u>	SV	
Entrée										<u>Pâté de campagne nature</u>	S	
Plat protidique	<u>Palet végétarien montagnard</u>	S		<u>Oeufs durs sauce mornay</u>	SV		<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO</u>	§		<u>Steak de soja nature</u>	S	
Plat protidique				<u>Jambon blanc HVE froid</u>	S							
Accompagnement	<u>Poêlée de légumes</u>	S		<u>Frites au four</u>	§		<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Riz</u>	S	
Produit laitier	<u>Madeleine</u>	§		<u>Yaourt vanille BIO</u>	§		<u>Donut's</u>	§		<u>Petit suisse aux fruits</u>	S	
Dessert	<u>Yaourt sucré BIO</u>	§		<u>Fruit frais</u>	S		<u>Purée de pomme/abricot sans sucre BIO</u>	S		<u>Fruit frais</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>	S		<u>Tomates BIO nature</u>	S		Melon	S		<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>	S	
OPTIONS												
Plat protidique	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	S		<u>Omelette BIO nature</u>	S		Chipolatas grillées nature	S		Croustillant fromager	SV	
Plat protidique	Rousties de légumes	SV					Paëlla végétarienne (plat complet)	SV		Jambon blanc HVE froid	S	
Accompagnement	Semoule	S		Haricots verts	S		<u>Riz façon paëlla</u>	S		Purée de pommes de terre	S	
Produit laitier	<u>Gouda BIO</u>	S		Yaourt aux fruits	S		 <u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	S		<u>Yaourt vanille BIO</u>	S	
Dessert	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	S		<u>Compote de pommes BIO</u>	S		<u>Churros au chocolat</u>	S		Galette bretonne	S	

	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>	§		<u>Melon</u>	§		Tomates	S		<u>Saucisson ail</u>	§	
Entrée										Tomates BIO nature	SV	
Plat protidique	<u>Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup</u>	§		<u>copie de Pizza au fromage</u>	§		<u>Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO</u>	§		<u>Dos de colin sauce tomate</u>	§	
Plat protidique	Tarte au fromage	SV					Boulettes végétales sauce tomate	SV				
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	§		Salade verte	S		<u>Semoule BIO</u>	§		<u>Blé pilaf</u>	§	
Produit laitier	<u>Carré de l'est</u>	§		<u>Yaourt sucré BIO</u>	§		Petit suisse aux fruits	S		<u>Tomme noire</u>	§	
Dessert	Fruit frais	S		<u>Biscuit Noubá</u>	§		<u>Eclair vanille</u>	§		<u>Fruit frais BIO</u>	§	

	LUNDI 24/06/2024			MARDI 25/06/2024			JEUDI 27/06/2024			VENDREDI 28/06/2024		
Déjeuner												
Entrée	<u>Radis beurre</u>	§		<u>Tomates BIO nature</u>	§		<u>Carottes râpées nature BIO</u>	§		Concombres et pastèque	S	
Plat protidique	<u>Saucisse de Toulouse</u>	§		Bouchée forestière	S		<u>Cheeseburger</u>	§		Colombo de poisson	S	
Plat protidique	Pavé de poisson blanc sauce pesto	SV					Fish burger	SV				
Accompagnement	<u>Haricots blancs BIO à la tomate</u>	§		<u>Petits pois Carottes BIO</u>	§		<u>Pommes rissolées</u>	§		Purée de pommes de terre	S	
Produit laitier	<u>Mimolette</u>	§		<u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	§		<u>Edam BIO</u>	§		Petit suisse aux fruits	S	
Dessert	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	§		<u>Fruit frais BIO</u>	§		<u>Brownie</u>	§		<u>Purée de pomme/poire sans sucre BIO</u>	§	

S= Servaville

MENU STOCK
TAMPON

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