

Semaine du 10 au 14 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Tortillas aux légumes	(plat complet)	Edam bio	Flan vanille
MARDI	Pâtes vinaigrette façon sauce cocktail	Sauté de bœuf local sauce brune	Choufleur béchamel	Yaourt nature sucré	Pomme
JEUDI	FERIE				
VENDREDI					

Semaine du 17 au 21 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Œuf dur béchamel	Courgettes persillées	Vache qui rit bio	Abricots
MARDI	Betteraves bio vinaigrette	Cordon bleu	Purée Crécy	Tomme blanche	Flan nappé caramel
JEUDI	Concombre vinaigrette	Sauté de bœuf façon mafé aux cacahouètes	Riz bio à l'ananas et raisins secs	Verre de lait	Banane bio
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette	Normandin de veau sauce au bleu	Brocolis à l'origan	Bûchette de lait mélange	Beignet aux pommes

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 24 au 28 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FERIE				
MARDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce camembert	Duo de courgettes	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat
JEUDI	Macédoine mayonnaise	Tarte aux lentilles bio et ciboulette	Salade verte	Tomme grise	Compote pomme-fraise
VENDREDI	Tomates mozzarella	Colin sauce aurore	Carottes persillées locales	Maasdam bio	Moëlleux au x agrumes

Semaine du 31 au 04 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Gratin de coquillettes bio au jambon*	(plat complet)	Carré ligueil	Crème dessert vanille
MARDI	Saucisson à l'ail et beurre*	Emincé de filet de poulet sauce curry	Choufleur vapeur	Suisse aromatisé local	Pêche
JEUDI	Concombre bulgare	Bolognaise de bœuf	Coquillettes bio	Emmental râpé bio	Ananas au sirop
VENDREDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Haché végétarien aux lentilles	(plat complet)	Tomme blanche	Liégeois chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 07 au 11 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne*	Pommes vapeur	Suisse aromatisé local	Abricots
MARDI	Tomates vinaigrette	Emincé de poulet au jus	Courgettes et blé	Edam bio	Eclair au chocolat
JEUDI	Concombre vinaigrette	Gratin de tortis aux légumes d'été	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré local	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Haricots verts bio vinaigrette	Paupiette de veau sauce aux olives	Carottes locales persillées	Gouda	Nectarine

Semaine du 14 au 18 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Allumettes de dinde façon carbonara	Coquillettes bio	Fromage blanc local à boire à la pêche au sirop	Sablé de Retz
MARDI	Betteraves bio vinaigrette	Moussaka végétarienne au soja	(plat complet)	Carré ligueil	Pastèque
JEUDI	Courgettes cubes et tomate vinaigrette au pesto	Boulettes d'agneau sauce tajine	Semoule bio	Tomme blanche	Compote de pomme abricot
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf local aux oignons	Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré local	Clafoutis aux cerises

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 21 au 25 juin 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Normandin de veau au jus	Mélange de pommes de terre et courgettes	Camembert bio	Nectarine
MARDI	Concombre vinaigrette	Dos de colin lieu sauce à l'armoricaine	Ratatouille	Verre de lait	Melon
JEUDI	Tomate vinaigrette	Lentilles et riz bio à l'indienne	(plat complet)	Petit moulé local	Pastèque
VENDREDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Chipolatas locales au jus*	Purée d'aubergine et de pommes de terre	Mimolette	Beignet chocolat noisette

Semaine du 28 au 02 juillet 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	tomate vinaigrette	gratin de courgettes et pommes de terre aux dés de jambon*	(plat complet)	carré ligueil	mousse au chocolat
MARDI	mortadelle et cornichon*	émincé de filet de poulet sauce au thym	ratatouille	vache qui rit bio	pêche
JEUDI	concombre bulgare	hachis parmentier	salade verte	maasdam bio	nectarine
VENDREDI	salade verte aux croutons	palet végétarien du maraîcher	haricots verts	fromage blanc nature sucré local	fraises

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 05 au 09 juillet 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées locales vinaigrette	sauté de porc sauce au caramel*	semoule bio	yaourt aromatisé	cocktail de fruits au sirop
MARDI	toate croq	sandwich	chips	mimolette	donuts
JEUDI					
VENDREDI					



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



