



MENUS MAI – JUIN – JUILLET 2024

Semaine du 6 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Torsades aux légumes provençaux et fromage Mousse au chocolat	Paupiette de veau Marengo Courgettes Bio 30% Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	FÉRIÉ	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne local Croquette de maïs Haricots verts Yaourt aromatisé vanille Bio	Cœur de colin crème de curry Blé Emmental à la coupe Fruit Bio	Paupiette de dinde à l'ancienne Coquillettes Edam à la coupe Gélifié chocolat	REPAS VIOLET	Gratin de chou-fleur au jambon Yaourt sucré Petits beignets aux pommes
			Coleslaw rouge Rôti de bœuf Purée Gâteau maison aux mûres	











Semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Accras de morue Farfalle Vache qui rit Bio Mousse au chocolat	Concombres et tomates en dés Boulettes de volaille sauce libanaise Semoule 50% Mélange oriental 50% Flan	Nuggets de blé / Ketchup Riz Bio Yaourt sucré de la Ferme de la vieille abbaye	Tartelette au fromage Carottes rondelles Edam à la coupe Coupelle pomme












Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Chipolatas locales Brocolis 30% Pommes vapeur 70% Yaourt sucré	Couscous aux pois chiches Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel	Rôti de porc local au concassé de tomate Haricots verts Coulommiers Chou vanille	Taboulé oriental Emincé de volaille au paprika Courgettes Bio 20% Carottes 80% Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	Salade verte Hachis parmentier Fruit Bio









Semaine du 3 au 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Nuggets de poulet Bio  Haricots verts Bio  Meule de Bray Bio  Fruit Bio 	Terrine de campagne  Salade piémontaise sans porc  Petit suisse sucré	Salade verte Cœur de colin à la provençale  Courgettes Bio 30% Pommes vapeur 70%  Gâteau du chef aux pralines roses	Rösti de légumes Lentilles cuisinées Petit moulé nature Fruit Bio 	Tomate entière Torsade au thon  Fondu Président Compote de pomme






Semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Emincé de poulet Bio  Chou-fleur Bio 20% Semoule 80%  Meule de Bray Yaourt aromatisé vanille Bio 	Terrine de saumon  Rôti de porc local au jus  Riz Fruit	Taboulé aux dés de volaille Petit fruité Bio  Flan	Salade verte Pâtes aux lentilles  Neufchâtel AOP  Gâteau au chocolat du chef 	Macédoine mayonnaise Moules à la crème Pommes risolées  Yaourt aromatisé framboise de la Ferme du vieux puits 









Semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Raviolis Petit suisse aromatisé  Purée de pommes Bio	Pastèque  Taboulé aux pois chiches Petit suisse aromatisé	Salade verte Lasagnes bolognaises Yaourt sucré Bio 	Salade de riz  Croque-monsieur Salade verte Fruit	MENU JAUNE Salade Jaune  Timbale de colin  Dés de carottes oranges et jaunes  Gâteau du chef au citron 

Semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate et salade Viande de dinde pour kebab Pain pita et mayonnaise Yaourt sucré Bio 	Melon Poisson pané  Lentilles cuisinées Gélifié chocolat	Croquettes de maïs Chips Yaourt sucré Bio  Gâteau basque	Concombre vinaigrette Saucisse de Francfort  Purée Fruit	Tomate entière Jambon blanc  Chips Donut

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson à l'ail Crêpe au fromage Epinards 30%  Pommes Vapeur 70% Coupelle pomme	Salade de blé  Camembert Mousse au chocolat	Emincé de volaille à l'indienne  Coquillettes  Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel	Salade Coleslaw  Cordon bleu de volaille Frites Fruit Bio 	Melon  Rôti de porc local  Chips Gâteau au yaourt du chef 