



je cuisine
tu cuisines
il cuisine
elle cuisine
nous cuisinons
vous cuisinez
ils cuisinent
elles cuisinent



- Repas à thème, fêtes calendaires
 - Pêche durable
 - Bio
- Plats à base de porc

Produit local
Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale. AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)

* MENU ÉLABORÉ PAR LES ENFANTS DES 4 ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES, MEMBRES DE LA COMMISSION MENUS



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI *	VENDREDI
Semaine du 20 au 24 mai	FÉRIÉ	SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTES BIO AUX OIGNONS PETITS POIS BIO AU JUS FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE PÂTES BIO NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE AUBERGINES BIO BRAISÉES YAOURT NATURE SUCRÉ	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE COUSCOUS POULET MERGUEZ (POULET POUR LES MATERNELLES) SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS PAIN AUX CÉRÉALES ÎLE FLOTTANTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES PÊCHE DU JOUR RIZ BIO FROMAGE AOP
Goûters		PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ
Semaine du 27 au 31 mai	TABOULÉ (SEMOULE BIO) QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE RIZ BIO HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES) RATATOUILLE BIO MAISON FROMAGE AOP	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (RÔTI DE DINDE) À LA MOUTARDE PÂTES BIO FRUIT DE SAISON HVE	SALADE DE BLÉ BIO SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE AUX OLIVES CAROTTES BIO BRAISÉES FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE	CONCOMBRE BIO À LA GRECQUE FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO ET ÉPINARDS BIO MAISON PAIN COMPLET FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET CHOCOLAT PETIT SUISSE	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE LAIT
Semaine du 03 au 07 juin	SALADE DE PÂTES BIO BLANQUETTE DE DINDE LÉGUMES BIO BLANQUETTE BAGUETTE FRUIT DE SAISON BIO	PASTÈQUE CARBONNADÉ FLAMANDE (BŒUF LABEL ROUGE) POMMES DE TERRE RISSOLÉES YAOURT AROMATISÉ LOCAL	SALADE DE BOULGOUR BIO AUX POIVRONS AIGUILLETES DE POULET LOCALES AU CURRY FONDUE DE POIREAUX BIO FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE FROMAGÈRE CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES BIO) RIZ BIO LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE PÊCHE DU JOUR BRUNOISE DE LÉGUMES BIO FROMAGE AOP
Goûters	PAIN ET MIEL YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON
Semaine du 10 au 14 juin	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE CURRY DE POIS CHICHES RIZ BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE PORC* LABEL ROUGE (ÉMINCÉ DE POULET) SAUCE CHARCUTIÈRE COURGETTES BIO BRAISÉES PAIN DE SEIGLE YAOURT LOCAL BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO) RÔTI DE DINDE SAUCE BRUNE PIPERADE FRUIT DE SAISON BIO	MELON SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE FAÇON MARENGO PÂTES BIO FROMAGE AOP	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE WATERZOÏ DE COLIN MSC POMMES DE TERRE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT
Goûters	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CHOCOLAT PETIT SUISSE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.