

BALAN

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Tartinade de légumes et fromage frais	Salade de lentilles à l'échalote	Salade iceberg à la vinaigrette
  Sauté de bœuf BIO au jus	 Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	  Œuf dur BIO sauce aurore	 Cubes de poisson blanc sauce crème
<p><i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p>	<p><i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i></p>		
 Brocolis BIO en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	 Riz créole BIO
 Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux	Fourme d'Ambert AOP 	 Fromage blanc BIO	Fromage frais Fraidou
Gâteau Basque	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	 Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury



Semaine du 06 au 10 Mai 2024



BALAN

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Salade de risetti au pistou	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
 Colin d'Alaska sauce bouillabaisse	 Nuggets de blé		
Pommes de terre persillées	 Ratatouille BIO		
Fromage frais Cantafrais	 Coulommiers BIO		
Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO		



Semaine du 13 au 17 Mai 2024

BALAN



LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette		 Salade coleslaw BIO
  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	 Sauté de dinde au jus	  Bœuf BIO braisé	 Merlu sauce persane
/	 <i>SV : Omelette BIO nature</i>	<i>SV : Bolognaise végétale</i>	
	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	 Courgettes BIO
 Fromage blanc BIO	Fromage frais Saint Môtet	Pont l'Evêque AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
 Fruit de saison BIO	Riz au lait	 Fruit de saison BIO	Beignet fourré à la pomme

BALAN



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI TAHITI
<p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>Salade soissonnaise</p> <p> Quenelles au coulis de légumes</p> <p> Carottes BIO</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Cervelas et cornichon</p> <p> <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p> <p> Cubes de poisson blanc sauce paprika</p> <p> Chou-fleur et pommes de terre</p> <p> Camembert BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i></p> <p> Riz BIO</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>

BALAN

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Céleri râpé BIO sauce cocktail	 Salade verte BIO à la vinaigrette	 Concombres BIO à la vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
  Sauté de bœuf BIO sauce curry	 Colin d'Alaska pané	 Dahl de lentilles	 Aiguillettes de poulet sauce provençale
 <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>			<i>SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>
 Petits pois BIO	Pommes de terre röstis aux légumes	 Riz créole BIO	 Brocolis BIO persillés
Fromage fondu Vache Picon	Saint Nectaire AOP 	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	 Carré BIO
Tarte au citron	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Compote pomme-pêche	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Salade coleslaw BIO	 Taboulé BIO (semoule BIO)	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	 Salade de blé BIO sauce bulgare
 Merlu sauce basilic	Haché de veau au jus <i>SV : Nuggets de blé</i>	 Sauté de bœuf BIO aux oignons <i>SV : Boulettes de soja sauce barbecue</i>	 Omelette BIO nature
 Macaroni BIO	Purée de légumes	Haricots verts	 Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Carré frais	Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais Saint Môret	 Fromage blanc BIO
Cubes de pêches au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Tarte flan abricot	 Fruit de saison BIO

BALAN



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DES ENFANTS REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	Tartinade de betteraves, pois chiches et fromage frais	Salade de riz BIO arlequin
 Haut de cuisse de poulet rôti	 Colin d'Alaska sauce catalane	 Pizza aux fromages (mozzarella, emmental)	 Sauté de porc au jus
<i>SV : Quenelles sauce tomate</i>			<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>
 Ratatouille BIO	 Blé BIO tendre	Salade verte à la vinaigrette	 Petits pois BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Cantal AOP 
 Fruit de saison BIO	 Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury	 Purée de pommes BIO individuelle	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO aux fines herbes	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette balsamique
  Estouffade de bœuf BIO sauce niçoise	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)	 Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer)	 Sauté de dinde sauce paprika
<i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>			<i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>
Polenta crémeuse	/	 Riz BIO	 Courgettes BIO
Fromage frais Fraidou	Fourme d'Ambert AOP 	 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO
Purée pomme-fraise	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Donuts glaçage cacao



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES : LA CRETE REPAS VEGETARIEN
 Salade de blé BIO méditerranéenne  Colin d'Alaska sauce citron	Pastèque  Aiguillettes de poulet au miel et poivron <i>SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron</i>	Légumes achards Raviolis au saumon (plat complet)	Salade crétoise (tomate, concombre, poivron et fromage de brebis)  Moussaka végétarienne (plat complet)
 Carottes BIO	Pommes de terre persillées  Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux	/  Saint Paulin BIO	/  Fromage blanc BIO
Pont l'Evêque AOP 	Purée de pommes individuelle	 Fruit de saison BIO	 Gâteau au yaourt et à l'orange



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI MENU PIQUE-NIQUE
Haricots verts à la vinaigrette	 Salade de tomates BIO à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	/
Carbonara	 Quenelles sauce aurore	Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez)	Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate)
<i>SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan)</i>		<i>SV : Couscous végétarien</i>	
 Penne BIO	 Courgettes BIO	 Semoule BIO	Chips
Saint Nectaire AOP 	Fromage fondu Vache Picon	Petit fromage frais aromatisé	 Camembert BIO portion
 Fruit de saison BIO	Eclair saveur chocolat	Compote fruits de saison	 Fruit de saison BIO et madeleine