

Menus de la Semaine du 01 au 03 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Féerie	<p>Taboulé <i>Arachides, céleri, moutarde, sulfites</i></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Petits pois <i>Arachides sulfites</i></p> <p>Fromage frais petit cotentin <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Carottes râpées <i>Arachides, céleri, moutarde</i></p> <p>Gratin de penne et volaille <i>Arachides, œufs, lait, gluten</i></p> <p>Pointe de brie <i>Lait</i></p> <p>Compote de pomme <i>Pas d'allergènes</i></p>



Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024










Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Haricots verts à l'échalote <i>Arachides, céleri, moutarde</i></p> <p>Couscous végétal  <i>Arachides, céleri, sulfites, gluten</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Pomelos et sucre <i>Pas d'allergènes</i></p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé  <i>Poissons, crustacés, mollusques, lait, gluten, arachides, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Gratin de courgettes  <i>Arachides, lait, sulfites</i></p> <p>Mimolette <i>Lait</i></p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i></p>	Féerie	Féerie	Pas d'école



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Lentilles	
<p>Betteraves vinaigrette <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Fish N Chips  <i>Poissons, crustacés, mollusques, arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix  <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p></p> <p>Penne rigate sauce aux légumes pois cassés et graines de courges Bio <i>Arachides, céleri, sulfites, gluten</i></p> <p>Fromage fondu vache qui rit <i>Lait</i></p> <p>Liégeois chocolat <i>Lait</i></p>	<p>Concombres ciboulette <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Croustade de veau sauce forestière <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Semoule  <i>Arachides, gluten</i></p> <p>Tomme blanche Camembert <i>Lait</i></p> <p>Cocktail de fruits <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis <i>Arachides, moutarde, céleri, lait</i></p> <p>Rôti de dinde au jus <i>Arachides, sulfites, gluten</i></p> <p>Purée de carottes à l'huile d'olive/ tournesol <i>Arachides, lait</i></p> <p>Fromage blanc et sucre <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix  <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette  <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Nuggets de blé ketchup <i>Gluten, arachides, lait, céleri, œufs</i></p> <p>Riz pilaf <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Cantal AOP <i>Lait</i></p> <p>Cake citron Muffins vanille <i>Gluten, lait, œufs, arachides, fruits à coques</i></p>



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Féerie	<p>Betteraves vinaigrette  <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Raviolis bœuf dinde gratinés <i>Arachides, sulfites, lait, œufs, gluten</i></p> <p>Fromage frais petit cotentin <i>Lait</i></p> <p>Compote pomme bananes <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Tomates au pesto <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Fromage blanc et sucre <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i> </p>	<p>Œuf dur mayonnaise <i>Arachides, moutarde, céleri, œufs</i></p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs  <i>Arachides, moutarde, céleri, sulfites, gluten</i></p> <p>Bûche de lait mélange <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i> </p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc <i>Arachides, moutarde, céleri, lait</i></p> <p>Cube de poisson sauce aigre douce <i>Poissons, crustacés, mollusques, sulfites</i> </p> <p>Riz <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coque</i></p>



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Beignets de poisson <i>Poissons, crustacés, mollusques, lait, œufs, gluten, fruits à coques</i></p> <p>Petits pois <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p> <p>Beignets chocolat <i>Gluten, lait, œufs, arachides, fruits à coques</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>Arachides, moutarde, céleri, lait, œufs</i></p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Coquillettes <i>Arachides, gluten, œufs</i></p> <p>Fromage frais tartare <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Radis beurre <i>Lait</i></p> <p>Hot dog <i>Gluten, lait, œufs, arachides, fruits à coques</i></p> <p>Frites <i>Arachides</i></p> <p>Brie <i>Lait</i></p> <p>Compote de pomme <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Arachides, gluten, lait, œufs</i></p> <p>Saint nectaire AOP <i>Lait</i></p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i></p>	<p>Pâté de campagne <i>Arachides, moutarde, céleri, sulfites</i></p> <p>Cordon bleu <i>Gluten, lait, œufs, arachides, fruits à coques</i></p> <p>Carottes rondelles au jus <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Petit fromage frais sucré <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Haricot rouge	
<p>Melon <i>Pas d'allergènes</i></p>  <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis <i>Arachides, gluten, lait, œufs, sulfites</i></p> <p>Fromage fondu vache qui rit Bio <i>Lait</i></p>  <p>Compote de pommes <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Betteraves <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Calamars à la Romaine <i>Poissons, crustacés, mollusques, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p>  <p>Purée de brocolis <i>Arachides, lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p>  <p>Emincé de dinde sauce au curry <i>Arachides, gluten, sulfites, lait</i></p> <p>Boulgour <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Emmental <i>Lait</i></p> <p>Fromage blanc façon Straciatella <i>Lait</i></p>	<p>Concombres rondelles <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p>  <p>Sauté de porc sauce au paprika persil <i>Arachides, gluten, sulfites</i></p> <p>Jardinière de légumes <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i></p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p>	<p>Rillettes de porc <i>Arachides, sulfites, céleri</i></p> <p>Nuggets de fromage et ketchup <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Riz créole <i>Arachides</i></p>  <p>Camembert <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024







Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts échalote <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Haché de poulet <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Pommes de terre vapeur <i>Arachides</i></p> <p>Fromage blanc et sucre <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p> 	<p>Radis beurre <i>Arachides, moutarde, céleri, lait</i></p> <p>Risotto petit pois champignons <i>Arachides, sulfites, lait</i></p>   <p>Tomme blanche <i>Lait</i></p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat <i>Lait</i></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu <i>Arachides, lait, œufs, gluten, fruits à coques</i></p> <p>Rôti de dinde sauce 4 épices <i>Arachides, céleri, gluten, sulfites</i></p> <p>Carottes bâtonnets au jus <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Bleu d'Auvergne AOP <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p> 	<p>Salade de blé tomate <i>Arachides, moutarde, céleri, gluten, lait</i></p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé <i>Poissons, crustacés, mollusques, lait, gluten, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel <i>Arachides, gluten, lait</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p> 	<p>Melon <i>Pas d'allergènes</i></p> <p>Sauce Bolognaise <i>Arachides, céleri, sulfites</i></p> <p>Spaghettis <i>Gluten, arachides, œufs</i></p>  <p>Fromage frais tartare <i>Lait</i></p> <p>Compote pomme fraise <i>Pas d'allergènes</i></p>



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Concombres à la crème <i>Arachides, moutarde, céleri, lait, sulfites</i></p> <p>Riz sauce chili et égrène végétal <i>Arachides, céleri, sulfites</i> </p> <p>Fromage frais cantafrais ail et fines herbes <i>Lait</i></p> <p>Mousse chocolat au lait <i>Lait</i></p>	<p>Taboulé <i>Arachides, moutarde, céleri, lait, sulfites</i></p> <p>Boulettes de mouton jus tomate <i>Arachides, céleri, sulfites</i></p> <p>Haricots verts à l'ail <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i> </p>	<p>Pizza fromage <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p> <p>Dos de lieu frais  <i>Poissons, crustacés, mollusques, arachides</i></p> <p>Purée <i>Arachides, lait</i></p> <p>Cantal AOP Montcadi croute noire <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix  <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Melon jaune <i>Pas d'allergènes</i></p> <p>Nuggets de poulet <i>Arachides, gluten, lait, œufs, céleri, fruits à coques</i></p> <p>Carottes persillées <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Yaourt nature Bio sucré <i>Lait</i> </p> <p>Cake pépites de chocolat <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p>	 <p>Salade verte et croûtons <i>Arachides, moutarde, céleri, gluten</i></p> <p>Jambon blanc <i>Arachides, céleri, sulfites</i></p> <p>Salade de pâtes à la grecque <i>Arachides, moutarde, céleri, gluten, lait</i></p> <p>Coulommiers <i>Lait</i></p> <p>Dessert lacté à boire saveur vanille <i>Lait</i></p>



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Bientôt les vacances
<p>Salade de pommes de terre ravigote <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Omelette <i>Arachides, œufs</i></p> <p>Duo haricots beurre et plats <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Tomme blanche <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Carottes râpées <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Penne à la Carbonara <i>Arachides, gluten, lait, œufs</i></p> <p>Mimolette <i>Lait</i></p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i></p>	<p>Céleri rémoulade <i>Arachides, moutarde, céleri, Lait, œufs</i></p> <p>Burger de veau sauce provençale <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Riz pilaf <i>Arachides, sulfites</i></p> <p>Fromage blanc et sucre <i>Lait</i></p> <p>Tarte au citron <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p>	<p>Betteraves vinaigrette <i>Arachides, moutarde, céleri</i></p> <p>Tajine de Volaille <i>Arachides, gluten, sulfites, céleri, moutarde</i></p> <p>Semoule couscous <i>Arachides, gluten</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison au choix <i>Pas d'allergènes</i></p>	<p>Concombres à la crème et persil <i>Arachides, moutarde, céleri, lait</i></p> <p>Poisson blanc meunière <i>Poissons, crustacés, mollusques, lait, œufs, gluten, fruits à coques</i></p> <p>Pdt quartier rôties <i>Arachides</i></p> <p>Fromage frais tartare <i>Lait</i></p> <p>Cake citron <i>Arachides, gluten, lait, œufs, fruits à coques</i></p>

C'EST LA FÊTE

