








Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates bio  vinaigrette</p> <p>Coleslaw</p> <p>sauté de dinde sauce à l'estragon </p> <p>Haricots verts  bio persillés</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Riz bio  sauce dahl lentilles corail aux amandes </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombre  bio crème persillé</p> <p>Burger </p> <p>frites</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Glace l'eau</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Cœur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>Filet de hoki  sauce façon marseillaise (<i>soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail</i>)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<h1>Pique-nique géant</h1>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP



Label rouge















Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 08 au 12 juillet 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Riz  bio sauce tomate</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Blé  bio</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme  bio fraise</p>	<p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>Aiguillettes de poule </p> <p>Petits pois </p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>	<p>Melon jaune</p> <p>rôti de dinde sauce tomate </p> <p>Courgettes  bio béchamel</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Cake pois chiche et cacao</p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP








Label rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>saucisse de volaille </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p>Carottes  bio au jus et pommes de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté fraise à boire</p>	<p>Courgettes  bio râpées vinaigrette au curry</p> <p>Pennes  bio semi complète sauce thon et tomate façon bolognaise</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pont l'evêque AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP












Label rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Riz  bio sauce tomate</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de boulgour concombres tomates</p> <p>Aiguillettes de poulet roti </p> <p>Haricots verts  bio à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de veau sauce au romarin </p> <p>Chutney de courgettes  bio (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chouquette crème vanille  et crème fouettée</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Melon</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Coquillettes  bio</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP













Label rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 juillet au 02 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts  bio à l'échalote <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Riz  bio sauce curry pois chiche épinard graine de courge  BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates au basilic</p> <p>Cordon bleu  et ketchup</p> <p>Carottes  bio assaisonnement au curry</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Tarte aux abricots </p>	<p>Pastèque</p> <p>Pizza tomate fromage mozzarella emmental</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Concombres à la crème et persil </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Compote de pommes bio ananas </p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP



Label rouge













Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 09 août 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Gaspacho de tomate  bio</p> <p>Coquillettes  bio sauce courgettes façon caponata aux câpres (courgettes, poivrons, olive, oignons, ail, vinaigre balsamique)</p> <p>Pont l'evêque AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Hoki  sauce crème</p> <p>Petits pois </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Carottes  bio râpées</p> <p>Rôti de porc froid S/P: rôti de dinde </p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte et radis Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Riz  bio</p> <p>Edam</p> <p>Purée pomme  bio abricot et sablé</p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP












Label rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Farfalles pesto de brocolis et haricots blancs </p> <p>Yaourt nature  bio</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce estragon </p> <p>Carottes  bio persillées</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Chouquette crème vanille </p>	<p>Gaspacho de tomate  bio</p> <p>Croque-monsieur au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Férié</p>	<p>Fermé</p>



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP
















Label rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Carottes  bio râpées à l'aneth	Betteraves sauce crémée et ketchup (<i>moutarde et paprika</i>) 	Céleri rémoulade	Cake à l'emmental Sauce fromage blanc ciboulette
Colin d'Alaska pané riz soufflé 	Riz  bio sauce chili égrené végétal 	Merguez 	Steak haché de bœuf sauce au romarin 	Œuf dur 
Coquillettes  bio		Semoule  bio et ratatouille	Gratin de courgettes  bio	Salade chifferi olive tomates origan
Edam	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage fondu carré	Petit fromage blanc aux fruits
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote pomme  bio pêche	Fruit de saison au choix	Beignet aux pommes 	Fruit de saison au choix



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



AOP



Label rouge



Certificat environnemental niveau 2



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs poivrons et emmental vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon</p> <p>Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carotte</p> <p>Yaourt nature bio et sucre</p> <p>Glace a l'eau</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Riz bio</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates antiboise (thon, mayonnaise, œuf et estragon)</p> <p>jambon de dinde</p> <p>Macaroni Bio semi-complète</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Pomme à boire à la cannelle (pomme sirop sucre et cannelle)</p>	



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf



Certificat environnemental niveau 2



AOP



Label rouge



Tout commence au quotidien