










Du 3 au 7 Mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de tomate basilic  Salade verte Vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise  Duo de cœurs de palmiers et maïs vinaigrette moutarde	Menu végétarien  Salade de blé tomate et concombre  Salade de pâtes	Radis roses en rondelles sauce fromage blanc aux herbes  Emincé de champignons persillés	Concombre local en cubes vinaigrette huiles et citron  Tomates à la ciboulette
<b>Plat protidique</b>	Paupiette de veau sauce niçoise  Boulettes de soja sauce tomate	Sauté de bœuf charolais sauce dijonnaise  Fricassé de lentilles, légumes (poireaux, carottes)	Omelette basquaise et Emmenthal râpé	Pavé de merlu PDU sauce niçoise	Echines demi sel* au jus  Galette boulgour mexicaine (haricots rouges, poivrons)
<b>Sa garniture</b>	Coquillettes bio	Frites	Haricots verts persillés bio	Purée de brocolis et pommes de terre bio	Haricots blancs secs bio sauce tomate
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Petit fromage frais nature	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé	Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Glace	Fruit bio	Fruit	Tarte au flan	Lacté saveur vanille nappé caramel
<b>Gouter</b>	Brioche tranchée Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Jus multifruit	Croissant Yaourt aromatisé Compote de pommes	Baguette Emmental Jus d'orange	Pompon Lait chocolaté Fruit





Du 10 au 14 Mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Menu végétarien Salade de betteraves rouges sauce façon Voronoff  Haricots beurre à l'échalote	Tomates vinaigrette moutarde  Pomelos sucre	Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette moutarde  Concombre vinaigrette		
Plat protidique	Lasagnes de légumes 	Hachis parmentier (bœuf charolais, purée de pommes de terre bio)    Hachis aux lentilles corail et emmental râpé (purée pdt bio, ratatouille, légumes brunoise, tomate, oignons..)	Filet de colin PDU sauce végétale au cerfeuil 	Férié	Fermé pont
Sa garniture			Riz et courgettes		
Produit laitier	Cantafrais	Yaourt nature local de Sigy	Yaourt nature bio 		
Dessert	Fruit bio 	Glace	Eclair parfum chocolat		
Gouter	Pain au lait Lait chocolaté Compote de pomme	Baguette Confiture Jus d'ananas	Madeleines Lait fraise Compote de poire		





Du 17 au 21 Mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Menu végétarien Salade de tomate maïs Salade verte Vinaigrette au soja	Salade verte aux croutons Concombres en rondelles Sauce fromage blanc aux herbes	Crêpe au fromage Pizza au fromage	Amuse bouche : Fève Houmous de carottes et chips de maïs Terrine de légumes	Haricots verts vinaigrette Carottes râpées Vinaigrette moutarde
<b>Plat protidique</b>	Nuggets de fromage	Emincé de porc* sauce façon grand-mère Blé aux légumes d'été au basilic (courgettes, tomate, p chiche, olives, pesto, ail)	Rôti de veau label rouge au jus Clafoutis brocolis pommes de terre mozzarella	Bifteck haché charolais sauce Bercy (échalote) Samoussa aux légumes	Sauté de thon sauce armoricaine
<b>Sa garniture</b>	Macaroni bio	Haricots verts persillés bio	Brocolis et pommes de terre bio	Petits pois mijotés	Frites
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc sucré différemment : Sucre blanc coulis de fruits rouges Sucre roux	Fraidou
<b>Dessert</b>	Lacté saveur chocolat	Beignet à la pomme	Glace	Fruit bio	Fruit bio
<b>Gouter</b>	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Jus d'orange	Croissant Fromage frais aux fruits Compote de poire	Baguette Kiri Jus multifruits	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature Compote de pomme





Du 24 au 28 Mai 2021















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Menu végétarien Carottes râpées Salade Florida (s verte, segments de pamplemousse, mandarine, croutons) Vinaigrette au miel	Pâté de campagne* et cornichon Œuf dur mayonnaise	Salade verte bio vinaigrette moutarde Céleri bio rémoulade	Salade de tomate Tomates et cœurs de palmier Vinaigrette moutarde
Plat protidique		Les pas pareilles recettes colorées Penne semi-complètes sauce lentilles corail et maïs	Escalope de dinde sauce façon Vallée d'Auge Boulettes de sarrasin lentilles légumes sauce tomate	Sauté de bœuf charolais marengo Tarte au fromage	Rôti de porc* au jus Dahl de lentilles corail et riz
Sa garniture			Purée d'épinards et pommes de terre	Poêlée brocolis tomate champignons	Carottes bio à l'ail
Produit laitier		Fourme d'Ambert AOP	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Coulommiers
Dessert		Compote de pomme bio	Fruit bio	Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale)	Glace
Gouter		Baguette Beurre confiture Lait chocolaté	Brioche tressée Fromage blanc nature Jus d'orange	Baguette Confiture Jus multifruits	Barre bretonne Fruit Lait chocolaté





Du 31 Mai au 4 Juin 2021













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Tomate vinaigrette à la moutarde  Concombre vinaigrette moutarde	Menu végétarien  Pastèque  Melon	Concombre en cubes vinaigrette moutarde  Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise...)	Salade verte bio, maïs aux herbes  Salade de tomates bio  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de lentilles  Salade de pois chiches  Vinaigrette moutarde
<b>Plat protidique</b>	Brandade de poisson PDU (purée de pommes de terre bio) 	Chili sin carné  	Cuisse de poulet rôti  Nuggets de blé 	Beignets de calamars  Sauce tartare	Sauté de bœuf charolais printanier (carottes, ail, oignon, thym, tomate)   Clafoutis printanier (carottes, p pois) pdt mozzarella 
<b>Sa garniture</b>		Riz	Ratatouille bio à la niçoise et blé bio 	Farfalles	Haricots beurre et pommes de terre persillées
<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Petit fromage frais fouetté bio 	Fromage frais de campagne	Petit fromage frais aux fruits	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Glace	Abricotier du chef (farine et lait local) 	Fruit	Fruit bio 
<b>Gouter</b>	Croissant Lait chocolaté Fruit	Baguette Barre de chocolat Jus d'orange	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Beurre confiture Compote de pomme	Marbré Yaourt nature Jus d'ananas





Du 7 au 11 Juin 2021


























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Concombre local en rondelles Salade batavia et maïs vinaigrette aux herbes	Carottes râpées Tomates vinaigrette moutarde	Au revoir les grands Melon Gallia	Salade de mâche et betterave Cœurs de palmiers et maïs Vinaigrette moutarde
<b>Plat protidique</b>	Emincé de porc* au curry  Pané blé graines épinards et emmental 	Dés de poisson PDU sauce citron 	Omelette bio sauce basquaise  	Hot dog* Fishburger	Rôti de veau sauce aux hortillons (poireaux, oseille, crème fraîche)  Gratin de pâtes brocolis mozzarella et cheddar 
<b>Sa garniture</b>	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats et maïs)	Purée d'épinards et pommes de terre bio 	Haricots verts et boulgour	Salade verte Chips	Coquillettes à la tomate
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc bio 	Gouda	Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé bio 	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Fruit	Glace	Ananas au sirop léger	Brownie	Fruit bio 
<b>Gouter</b>	Gaufre liégeoise Compote pomme vanille Lait demi écrémé	Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	Brioche tranchée Yaourt nature Compote de poire	Baguette Confiture Fruit	Gaufrettes aux noisettes Lait chocolaté Compote pomme banane





Du 14 au 18 Juin 2021 La fête des fruits et légumes frais

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Pastèque Melon	Menu végétarien Tomate bio et mozzarella vinaigrette au balsamique 	Terrine de légumes  Rillettes de canard	Salade verte bio et croûtons  Concombre BIO tsaziki	Taboulé à la menthe  Salade de pâtes
<b>Plat protidique</b>	Poulet tandoori  Beignets stick mozzarella  	Dauphinois de courgettes au basilic   	Gardiane de bœuf charolais  Pâtes sauce caponata  	Poisson PDU à la portugaise (poisson accompagné de pommes de lamelles poivrons et tomates)  	Moussaka (bœuf charolais) aux courgettes  Clafoutis p.pois pdt mozzarella  
<b>Sa garniture</b>	Riz semi-complet bio de Camargue 		Duo de carottes (jaunes et oranges) et pâtes		
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc et coulis de fruits jaunes	Pont l'évêque AOP 	Coulommiers BIO 	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio 
<b>Dessert</b>	Gaufre poudrée	Smoothie abricot pomme abricot banane et petit biscuit sablé 	Assiette de fruits frais	Tarte normande	Fraises au sucre
<b>Gouter</b>	Brioche tranchée Lait nature Compote de poire	Baguette Barre de chocolat Fruit	Croissant Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Baguette Camembert Jus d'orange	Pompon Lait nature Compote de pomme





Du 21 au 25 Juin 2021

Hors d'œuvre  
au choix

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon Tomate et maïs	Carottes bio râpées Salade Florida (s verte, segments de pamplemousse, mandarine, croutons) vinaigrette au basilic	Salade de riz tomate et mozzarella Salade de blé concombre à la menthe	Menu végétarien Concombre en rondelles Salade de betteraves vinaigrette moutarde	Saucisson à l'ail cornichon Œufs durs mayonnaise
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Pané crousti fromage	Courmentier de poisson PDU	Sauté de porc* sauce tomate Gratin méditerranéen	Couscous de légumes et semoule	Rôti de bœuf charolais au jus Penne bio sauce ratatouille p cassés et emmental râpé
Sa garniture	Haricots verts et riz bio		Printanière de légumes		Penne rigate bio
Produit laitier	Fourme d'Ambert AOP	Pointe de brie	Petit cotentin	Fromage blanc nature bio	Petit fromage frais aux fruits
Dessert	Glace	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio	Les pas pareilles les recettes en couleurs Clafoutis myrtille du chef (farine locale)	Fruit
Gouter	Brioche aux pépites Yaourt nature Jus d'ananas	Baguette Beurre confiture Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Barre bretonne Lait nature Compote pomme vanille







Du 28 au 30 Juin 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Menu végétarien Cœurs de palmiers et tomate vinaigrette moutarde Salade de mâche et betterave	<b>Amuse bouche chiche vinaigrette mangue</b> Concombre local en cubes vinaigrette moutarde Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise Galantine de volaille		
<b>Plat protidique</b>	Blé aux légumes d'été au basilic (courgettes, tomate, p chiche, olives, pesto, ail)	Sauté de bœuf charolais façon orientale Boulettes sarrasin lentilles tomate sauce tomate	Sauté de thon aux fines herbes		
<b>Sa garniture</b>		Frites bio	Ratatouille bio et boulgour bio		
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		
<b>Dessert</b>	Fruit bio	Ile flottante	Fruit		
<b>Gouter</b>	Gaufre poudrée Compote de pomme Yaourt nature	Baguette Barre de chocolat Fruit	Pain au chocolat Fromage blanc Jus d'orange		

