



Menu validé  
en commission menu

Semaine n°23 : du 06 AU 10 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette framboise		Macédoine de Légumes	Salade de pomme de terre moutarde à l'ancienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu		Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de colin
		Potatoes		Riz	Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Cotentin	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT		Pomme		Mousse au chocolat	Compote fraise

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

P.A. n°1

Semaine n°24 : du 13 AU 17 JUIN 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade western (haricots rouge/maïs/poivrons)		Concombre sauce fromage blanc	Radis à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Nuggets poulet		Emincé de dinde tandoori	Filet de colin sauce tomate
	***	Petit pois		Carottes braisées	Semoule
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt aromatisé		Camembert	Fondu président
DESSERT	Entremet vanille	Nectarine		Muffin chocolat	Banane

A MENU VEGETARIEN

B bio

PRODUCTEUR BIO SOUS  
RESERVE DE STOCK  
NECESSAIRE

L Local

PRODUCTEUR LOCAUX  
SOUS RESERVE DE STOCK  
NECESSAIRE

P.A. n°2

Menu validé  
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

Q

R

Fair Trade

100% VEGAN

100% VEGAN

100% VEGAN

100% VEGAN

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°25 : du 20 AU 24 JUIN 2022

ANIMATION PROVENCE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (caottes/radis)	Salade italienne (pâtes/tomates/poivrons/olives)		Tomate vinaigrette aux olives	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Colin meunière		Daube de bœuf niçoise	Tajine de légumes abricots secs
	Riz	Courgettes Cubes colorées		Purée	Semoule
PRODUIT LAITIER	Carré fromager	Pavé 1/2 sel		Petit moulé ail et fines herbes	Vache qui rit
DESSERT	Crème Chocolat	Pomme		Beignet Chocolat	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°26 : du 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022

A MENU VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière	Sauté de dinde au paprika		Cordon bleu	Boule boeuf sauce barbecue
	Farfalles	Haricots verts		Carottes braisées	Riz
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert		Coulommiers	Fromage frais au sel de guérande
DESSERT	Banane	Fromage blanc coulis de fruits rouge		Pomme	Compote tous fruits

B bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°27 : du 04 AU 08 JUILLET 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque	Courgettes Râpées Vinaigrette Citron Basilic		Tomate à la croque (dosette sel)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Sauté de Bœuf aux poivrons		Jambon de poulet Baguette (dosette mayonnaise)	
	Ratatouille	Riz Pilaf		Chips	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Vache qui rit	
DESSERT	Barre Bretonne	Crème Caramel		Nectarine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

**A** MENU VEGETARIEN

**B bio**  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

**L Local**  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°1



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU P. US PRÈS DES TERRITO RES