

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 6 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
6 mai Concombre à la feta AOP Cari de merlu Riz bio Compote pommes/fraises bio	7 mai: menu alternatif Taboulé Flan de brocolis Salade verte bio Fromage blanc bio à la confiture	8 mai Férié	9 mai Férié	10 mai Fermé
13 mai : menu alternatif Pizza Chipolatas Haricots verts bio Crème bio à la vanille	14 mai Betteraves bio en vinaigrette Boulgour et lentilles Carottes bio Mini-babybel bio Pomme bio	15 mai Concombre sauce bulgare Salade de pâtes bio , poivrons et poulet rôti Fromage Fruit de saison bio	16 mai Mousse de thon à la vache qui rit Emincé de bœuf Label Rouge caramel/gingembre Courgettes Saint-Paulin bio Fruit de saison bio	17 mai Tomates en vinaigrette Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur bio Yaourt bio
20 mai Férié	21 mai : menu alternatif Macédoine de légumes Pâtes bio à la mexicaine Camembert Fruit de saison bio	22 mai Cake au thon « maison » Salade de tomates, haricots verts, riz bio et œuf dur Dessert lacté	23 mai Carottes râpées en vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux Quinoa bio Tomme d'Anjou bio Fruit de saison bio	24 mai Tomates persillées Poisson du jour sauce hollandaise Chou romanesco Saint-Nectaire AOP Tarte croissant aux abricots
27 mai : menu alternatif Salade de pastèque au chèvre Tajine de légumes frais Mélange de céréales à la méditerranéenne Fruit de saison bio	28 mai : menu américain des enfants de l'école Marie Curie  Salade mexicaine (tomate, h.rouge, mais) Nuggets de poulet plein filet Potatoes Sunday vanille/caramel	29 mai Céleri rémoulade Salade de pâtes bio , carottes cuites et lardons Fromage Fruit de saison bio	30 mai Tranche de melon Filet de poisson du jour sauce aneth Haricots beurre Verre de lait bio Crêpe chocolat/noisettes	31 mai Concombre à la feta AOP Sauté de bœuf Label Rouge sauce guardian Riz bio Salade de fruits frais

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 3 au 21 juin 2024



Lundi

3 juin : menu alternatif

Crêpe au fromage
Tortilla « maison »
Petits pois cuisinés
Port-salut
Fruit de saison **bio**

Mardi

4 juin

Radis beurre
Filet de poisson pané au citron
Pommes de terre vapeur **bio**
Cantal **AOP**
Tranche de pastèque

Mercredi

5 juin

Tzatziki de concombre
Salade de tomates, pépinettes
et thon
Dessert lacté et biscuit

Jeudi

6 juin: menu alternatif

Tranche de melon
Curry de légumes
(courgettes, fèves, lait de coco)
Riz **bio**
Fromage blanc **bio**

Vendredi

7 juin

Tomates pesto basilic
Veau **bio** à la provençale
Brocolis **bio** et poivrons rouges
Semoule au lait **bio**

Semaine des Jeux Olympiques

10 juin

Tranche de pastèque
Emincé de bœuf **Label Rouge**
à la dijonnaise
Céréales gourmandes
Yaourt **bio**
Et macaron

11 juin : menu alternatif

Toast de houmous
Fingers végétaux aux 3 graines
Côtes de blettes
à la sauce tomate
Mini-babybel **bio**
Raisin noir

12 juin

Tomates en vinaigrette
Salade de pdt, concombre
et dinde rôtie
Fromage
Kiwi

13 juin

Salade de pommes de terre **bio**
au chorizo
Filet de poisson du jour
au beurre citronné
Purée de carottes **bio** au cumin
Boursin
Fraises

Menu
spécial

14 juin : menu parisien

Salade parisienne
Croque-monsieur
Salade verte **bio**
Paris-Brest

17 juin : menu alternatif

Quiche au fromage
Omelette **BBC**
Ratatouille « maison » **bio**
Fruit de saison **bio**

18 juin

Gaspacho « maison »
Sauté de veau
Mogettes **bio** de Vendée
Port-salut **bio**
Flan au caramel

19 juin

Toast de sardinade aux pois chiche
Salade de carottes râpées, maïs et
lardons
Fromage
Fruit de saison **bio**

20 juin

Tranche de melon
Emincé de poulet
Taboulé
Edam **bio**
Crème glacée

21 juin

Concombre à la menthe
Filet de poisson du jour
au beurre blanc
Haricots plats
Verre de lait **bio**
Tarte normande

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 24 juin au 5 juillet 2024



Lundi

24 juin

Salade verte et tomates cerises en vinaigrette
Sauté de bœuf **Label Rouge** aux olives
Pommes de terre
Chanteneige **bio**
Fruit de saison **bio**

Mardi

25 juin

Tranche de pastèque
jambon blanc,
Salade de crudités et riz **bio**
Yaourt **bio** au miel

Mercredi

26 juin

Radis beurre
Salade de perles de maïs et blé,
tomates et poulet rôti
Salade verte **bio**
Dessert lacté

Jeudi

27 juin

Salade de pépinettes au chorizo
Filet de poisson du jour
au beurre citronné
Brocolis **bio**
Entrammes **bio**
Fruit de saison **bio**

Vendredi

28 juin : menu alternatif

Ceuf mayonnaise sur salade verte
Mijoté de légumes bio aux pois
chiches
Penne
Emmental **bio**
Fruit de saison **bio**

1er juillet

Tomates **bio** à la mozzarella
Paella au poulet
Fruit de saison **bio**

2 juillet

Concombre **bio** à la crème
Axoa de bœuf **Label Rouge**
Haricots verts **bio**
Cantal **AOP**
Eclair au chocolat

3 juillet : menu alternatif

Tranche de pastèque
Salade de céréales gourmandes,
tomates cerises et pois chiche
Fromage
Fruit de saison **bio**

4 juillet

Pizza « maison »
Filet de poisson du jour sauce coco
Courgettes **bio**
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio** au sucre roux

5 juillet

Tranche de melon
Spaghettis **bio** à la carbonara
Salade verte **bio**
Sorbet à la fraise

