








MENUS du 2 au 6 Mai 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|
| <p>Radis </p> <p>Nuggets de soja</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote</p> | <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison (France)</p> | <p>Betteraves </p> <p>Poulet </p> <p>Frites</p> <p>Laitage</p> <p>Banane </p> | <p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Riz  julienne de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p> |

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents (sources de glucides) le bleu (source de protéines et minéraux)** Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire .

Un boucher traditionnel « local » nous livre en « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».









Autant que possible, nous privilégions des fruits et les

légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant de l'agriculture biologique







MENUS du 9 au 13 Mai 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Taboulé</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte </p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison (France)</p> | <p>Salade de concombres </p> <p>Roti de porc </p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets « maison »</p> | <p>Tomates</p> <p>Dos de cabillaud</p> <p>Pomme de terre  et brocolis A la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie « maison »</p> | <p> Charcuterie</p> <p>Haché de veau Milanaise</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p> Fruit</p> |
|---|---|---|---|




MENUS du 16 au 20 Mai 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|--|
| <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Pâtes Carbonara </p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Macédoine de légumes</p> <p>Poisson blanc</p> <p>Ebly </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade de quinoa et maïs</p> <p>Steak végétal</p> <p>Lentilles </p> <p>Petit Suisse</p> <p>Glace</p> | <p> Salade de betteraves</p> <p>Rôti de boeuf</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> |





MENUS du 23 au 24 Mai 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|-------|----------|
| <p>Melon (France)</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt « maison »</p> | <p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Haricots beure</p> <p> Fromage</p> <p>Fruit de saison (France)</p> | | |





MENUS du 30 Mai au 3 Juin 2022

ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|
| <p>Salade de tomates</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Céleri rémoulade </p> <p>Chipolatas </p> <p>Purée de Pomme de terre</p> <p>St Paulin </p> <p>Compote</p> | <p>Salade aux pois chiches et légumes</p> <p>Nuggets de soja</p> <p>Flageolets/haricots blancs</p> <p>Petit Suisse nature</p> <p>Glace</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Ratatouille</p> <p>Liégeois chocolat ou café</p> |

MENUS du 7 au 10 juin 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>Friand</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets « maison »</p> | <p>Melon</p> <p>Poisson</p> <p>Pomme de terre </p> <p>A la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> | <p></p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Pizza</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Velouté de fruits</p> |
|--|---|---|--|