



MENUS du 6 au 7 Mai 2024

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Raviolis</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau « Maison »</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Betteraves </p> <p>Poulet </p> <p>Frites</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 13 au 17 Mai 2024

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

Salade de tomates

Pané végétal

Lentilles 
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Petit Suisse

Salade de concombres 

Roti de porc 

Gratin de Pâtes
à l'emmental

Salade de fruits



Charcuterie

Dos de cabillaud 

Pomme de terre 

Brocolis

Entremets « Maison »

Riz au maïs 
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Haché de veau 

Haricots beurre

Yaourt nature





MENUS du 21 au 24 Mai 2024

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<p>Rôti de bœuf </p> <p>Frites ou pommes rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâtes Carbonara </p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Steak végétal</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>







MENUS du 27 au 31 Mai 2024

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>Concombre à la crème</p>  <p>Rôti de dinde </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gâteau au yaourt « maison »</p>	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz  à la crème</p> <p>Salade de fruits aux fruits frais</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Quiche aux fromages</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>







MENUS du 3 au 7 Juin 2024

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis </p> <p> Pâtes au thon</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Ratatouille « Maison »</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Menu en attente En fonction du protocole des commémorations du 80^e anniversaire de la libération</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Chipolatas </p> <p>Purée de Pomme de terre</p> <p></p> <p>Glace</p>








MENUS du 10 au 14 juin 2024

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>Tartinable « maison » sur toast</p> <p>Poisson blanc </p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon </p> <p>Pommes « noisette »</p> <p>Fromage </p> <p>Melon (France)</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Couscous végétal</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote Bio </p>	<p>Piémontaise « Maison »</p> <p>Steak haché </p> <p>Petits pois/ carottes</p> <p>Pastèque</p>

MENUS du 17 au 21 JUIN 2024

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>Pâtes Carbonara </p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Roti de bœuf </p> <p>Salade composée </p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Tous ensemble, luttons contre le gaspillage de l'eau !</p> <p></p> <p>On mange avec les doigts :</p> <p>Tomate cerise/dés</p> <p>d'Emmental</p> <p>Wrap jambon salade</p> <p>Melon Cookies</p>	<p>Tomate Mozzarella </p> <p>Tarte végétarienne</p> <p>Salade </p> <p>Glace</p>