

Semaine du 15 avril au 19 avril 2024

semaine 16

| lundi 15 | mardi 16 | mercredi 17 | jeudi 18 | vendredi 19 |
|--|--|-------------|---|---|
| Crudités | Entrée +15% lipides | | Fréquence libre | Crudités |
| Concombre à la crème Terrine de poisson aux légumes Œuf dur mayo | Saucisson à l'ail Salade piémontaise Rillettes | | Feuilleté fromage | Carottes râpées vinaigrette Céleri rave à la vinaigrette |
| Poisson ≥ 70% | Fréquence libre | | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Fréquence libre |
| Filet de poisson frais | Rôti de porc LAB LOC | | Steak frais LAB LOC | Paupiette de volaille |
| Féculent | Légumes verts | | Féculent | Légumes verts |
| Riz | Haricots beurre | | Frites | Ratatouille |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| Emmental Camembert (30g) AOP AOP | Vache qui rit Cantal AOP | | Fromage blanc aromatisé | Chèvre Brie AOP AOP |
| Fruit cru | Dessert +15% Lipides | | Fréquence libre | Fruit cru |
| Fruit de saison | Beignet chocolat | | Biscuits secs | Fruit de saison |

p'tit dej

p'tit dej

Vu, la Principal
Mme DUDANDAdjoint Gestionnaire
M LAVENUL'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOSTChef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du 06 mai au 10 mai 2024

semaine 19

| lundi 06 | mardi 07 | mercredi 08 | jeudi 09 | vendredi 10 |
|---|--|-------------|---|---------------------------------------|
| Fréquence libre | Entrée +15% lipides | | Crudités | Crudités |
| Feuilleté fromage | Mortadelle Saucisson à l'ail Saucisson sec | ARMISTICE | ASCENSION | |
| Poisson ≥ 70% | Plats <70% de denrées protéiques | | Fréquence libre | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) |
| Fish and chips | Paupiette de veau | ARMISTICE | ASCENSION | |
| Féculent | Féculent | | Légumes verts | Légumes verts |
| Frites | Pâtes au beurre | ARMISTICE | ASCENSION | |
| Fromage +150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| Vache qui rit Emmental | Flan nappé caramel (90g) | | | |
| Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Dessert +15% Lipides | | Fruit cru | Fruit cru |
| Crème dessert vanille Crème dessert chocolat | Biscuit moelleux | | | |

Vu, la Principal
Mme DUDAND

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

semaine 20

| lundi 13 | mardi 14 | mercredi 15 | jeudi 16 | vendredi 17 |
|---|---|-------------|--|---|
| Fréquence libre | Crudités | | Fréquence libre | Entrée +15% lipides |
| Taboulé Lentilles à l'échalotes Salade mexicaine | Carottes râpée sauce citron Avocat au jus de citron Asperges vinaigrette | | Riz -thon - mais - tomates Filet de maquereaux moutarde Saumon fumé | Saucisson à l'ail Saucisson sec Macédoine mayonnaise |
| Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Poisson ≥ 70% | | Fréquence libre | Plats protidiques P/L ≤ 1 |
| Emincé de bœuf Steak frais | Dos de colin aux crevettes | | Escalope de dinde Cuisse de poulet Poulet | Chipolatas Saucisse à l'oignon |
| | LOC LAB | | | LOC LAB |
| Légumes verts | Légumes verts | | Féculent | Féculent |
| Haricots verts | Ratatouille | | Pâtes au beurre | Frites |
| | BIO | | LOC | F.M. |
| Fromage +150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage +150mg calcium |
| Camembert (30g) Cantal | Emmental Brie | | Entremet vanille | Vache qui rit Saint nectaire |
| | AOP AOP | | F.M. | AOP |
| Fréquence libre | Fruit cru | | Fruit cru | Dessert +15% Lipides |
| Compote de pommes | Fruit de saison | | Fruit de saison | Biscuit moelleux |
| | BIO | | | LOC |

Moins 40 primaires
Moins 50 collégiens

Vu, la Principal
Mme DUDAND

Moins 50 collégiens

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Moins 50 collégiens

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Moins 50 collégiens



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

semaine 21

| lundi 20 | mardi 21 | mercredi 22 | jeudi 23 | vendredi 24 |
|---------------------------|---|-------------|---|---|
| Fréquence libre | Crudités | | Crudités | Fréquence libre |
| | Betteraves à l'échalotes Betteraves à l'échalotes Asperges vinaigrette | | Macédoine vinaigrette Macédoine vinaigrette Céleri au curry | Pâtes au surimi Pâtes au surimi Salade mexicaine |
| Poisson ≥ 70% | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | | Plats <70% de denrées protidiques | Fréquence libre |
| Pentecote | Gigot d'agneau grillé | | Croque Monsieur | Emincé de volaille à la tomate Brochette de dinde mexicaine LOC |
| Légumes verts | Féculent | | Légumes verts | Féculent |
| | Frites | | Salade verte BIO LOC | Purée de pommes de terre |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage +150mg calcium | | Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip |
| | Brie Boursin | | Camembert (30g) AOP Cantal AOP | Entremet vanille F.M. |
| Fruit cru | Fruit cru | | Dessert +15% Lipides | Fréquence libre |
| | Fruit de saison | | Pâtisserie maison | Biscuits secs |

Moins 40 primaires



Bon week-end

Vu, la Principal
Mme DUDAND

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

semaine 15

| lundi 27 | mardi 28 | mercredi 29 | jeudi 30 | vendredi 31 |
|--|---|-------------|--|--|
| Fréquence libre | Entrée +15% lipides | | Crudités | Crudités |
| Riz -thon - maïs - tomates F.M. Riz -thon - maïs - tomates Champignons à la grecque | Œuf dur mayonnaise Avocats mayonnaise | | Melon Melon Betteraves à l'échalotes | Concombre à la crème Concombre à la crème Melon |
| Fréquence libre | Poisson ≥ 70% | | Plats protidiqes P/L ≤ 1 | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) |
| Escalope de dinde F.M. | Filet de poisson à l'oseilles F.M. | | Chipolatas Saucisse à l'oignon | Rôti de bœufs Viande de Normandie |
| Féculent | Légumes verts | | Féculent | Légumes verts |
| Gratin dauphinois | Carottes au beurre | | Frites | Haricots verts |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage +150mg calcium | | Fromage +150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip |
| Kiri Brie AOP | Camembert (30g) AOP | | Chèvre Edam AOP | Petits suisses aromatisés LOC Yaourt nature sucré LOC |
| Fruit cru | Dessert +15% Lipides | | Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Fréquence libre |
| Fruit de saison | Petit pot de glace Barre glacé | | Riz au caramel F.M. | Salade de fruits des vergers |

Moins 40 maternelles

Moins 40 primaires

Vu, la Principal
Mme DUDANDAdjoint Gestionnaire
M LAVENUL'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOSTChef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

