

# Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

semaine 24

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Entrée +15% lipides
Samoussa Nems	Carottes râpées vinaigrette Céleri au curry		Tomate vinaigrette Concombre à la crème	Rillettes Andouille Saucisson à l'ail
Fréquence libre	Plats <70% de denrées protidiques		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Joue de porc confite	Chili végété <span style="color: red;">VEG</span>		Saumon snacké	Steak frais
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Petits pois/carottes	Riz		Blé	Ratatouille
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)		Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fruit cru
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Biscuit moelleux		Fruit de saison	Fruit de saison

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 17 juin au 21 juin 2024

semaine 25

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette Asperges vinaigrette	Taboulé Lentilles à l'échalotes		Riz - thon - mais - tomates Salade Marco polo	Saucisson sec Pâtés en croute Galantine
Plats protidiqes P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Cordon bleu	Bourguignon en émincé F.M.		Dos de colin aux crevettes	Jambon rôti aux herbes
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Frites	Salsifis		Riz	Petits pois/carottes
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Camembert (30g) AOP Cantal AOP	Emmental AOP Brie AOP		Entremet vanille F.M.	Vache qui rit AOP Saint nectaire AOP
Fréquence libre	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +15% Lipides
Compote de pommes BIO	Fruit de saison		Fruit de saison	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 24 juin au 28 juin 2024

semaine 26

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Crudités
<b>Surimi</b> Filet de maquereaux escabèche Sardines aux jus de citrons	Feuilleté fromage		<b>Melon</b> Radis ronds au sel de Guérande Melon	<b>Tomate vinaigrette</b> Tomate vinaigrette Pamplemousse
Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats <70% de denrées protidiques	Fréquence libre
Colin d'Alaska parmentier <span style="color:red">F.M.</span>	Boulettes de bœuf tomate		Paupiette de veau	Rôti de porc <span style="color:red">LAB</span> <span style="color:red">LOC</span>
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Salade verte	Blé		Haricots verts <span style="color:red">BIO</span> <span style="color:red">LOC</span>	Purée de pommes de terre
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Chèvre Emmental	Brie <span style="color:red">AOP</span> Boursin		Camembert (30g) <span style="color:red">AOP</span> Cantal <span style="color:red">AOP</span>	Petits suisses aromatisés Yaourt aux fruits mixés (100g)
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie maison	Compote de pommes

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 01 juillet au 05 juillet 2024

semaine 15

lundi 01	mardi 02	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Rillettes <small>LOC</small>	Carottes râpée sauce citron <small>F.M.</small>		Betteraves à l'échalotes <small>F.M.</small>	Feuilleté fromage
Pâtés de foie <small>LOC</small>	Tomate vinaigrette <small>F.M.</small>		Concombre à la crème <small>F.M.</small>	
Pâtés de campagne <small>LOC</small>	Salade piémontaise sauce yaourt <small>F.M.</small>		Salade de riz surimi <small>F.M.</small>	
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiqes P/L ≤ 1		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Emincé de bœuf <small>LAB</small>	Joue de porc confite		Sauté de dinde chasseur <small>F.M.</small>	Fish and chips
Steak frais <small>LOC</small>			Escalope de dinde	
Faux filet <small>IGP</small>				
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Gratin dauphinois	Frites		Carottes au beurre	Ratatouille
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Kiri	Vache qui rit		Chèvre <small>AOP</small>	Petits suisses aromatisés <small>LOC</small>
Brie <small>AOP</small>			Edam <small>AOP</small>	Yaourt nature sucré <small>LOC</small>
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Liégeois chocolat	Petit pot de glace Barre glacé		Banane	Salade de fruits des vergers

DNB 60 personnes Clge

DNB 60 personnes Clge

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.

