



Semaine n°22 - du 30 Mai au 5 Juin 2022

	MENU A	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Betterave Poulet sauce basquaise Tortis Emmental Crème dessert café	Potage de légumes Betterave Poulet sauce basquaise Tortis Petit fromage ail et fines herbes Crème dessert café	Potage de légumes Betterave Poulet sauce basquaise Tortis Emmental Pêche
MARDI	Potage de vermicelles Tomates Palette de porc à la diable Riz aux champignons Edam Orange	Potage de vermicelles Tomates Parmentier de poisson *** Fondus président Orange	Potage de vermicelles Tomates Palette de porc à la diable Riz aux champignons Edam Orange
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de foie Emincé de dinde à l'estragon Brunoise de légumes Brie Mousse au chocolat	Potage de légumes Carottes rapées au maïs Emincé de dinde à l'estragon Brunoise de légumes Yaourt aux fruits Gaufre au chocolat	Potage de légumes Pâté de foie Emincé de dinde à l'estragon Brunoise de légumes Brie Kiwi
JEUDI	Potage de potiron Salade de perles citron coriandre Cuisse de pintade aux herbes Carottes braisées Bûchette mi-chèvre Banane	Potage de potiron Salade de perles citron coriandre Cuisse de pintade aux herbes Carottes braisées Rondelé Banane	Potage de potiron Salade de perles citron coriandre Cuisse de pintade aux herbes Carottes braisées Bûchette mi-chèvre Cocktail de fruits sans sucre
VENDREDI	Potage de vermicelles Salade bicolore Marmite de poisson Boulgour Tomme blanche Purée pomme pêche	Potage de vermicelles Salade bicolore Marmite de poisson Boulgour Fraidou Purée pomme pêche	Potage de vermicelles Salade bicolore Marmite de poisson Boulgour Tomme blanche Purée pomme pêche
SAMEDI	Potage de légumes Salade de riz tomate, concombre Petit salé aux lentilles (plat complet) *** Camembert Crème dessert praliné	Potage de légumes Salade de riz tomate, concombre Sauté de dinde au cidre Endives braisées Cotentin Crème dessert praliné	Potage de légumes Salade de riz tomate, concombre Petit salé aux lentilles (plat complet) *** Camembert Pomme
DIMANCHE	Potage de légumes Feuilleté au fromage Sauté de boeuf aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux chocolat	Potage de légumes Céleri vinaigrette Sauté de boeuf aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux chocolat	Potage de légumes Feuilleté au fromage Sauté de boeuf aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux chocolat
	Total MENU A	Total MENU	Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carottes, radis
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade colorée : Carottes, chou rouge, oignon, raisin b

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Agriculture biologique



Pêche responsable



Viande de France

Appellation d'Origine Régée





Semaine n°23 - du 6 au 12 Juin 2022

	MENU A	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Betteraves ciboulette Sauté de porc au romarin Pâtes tagliatelles Emmental Purée de pomme	Potage de légumes Betteraves ciboulette Sauté de porc au romarin Pâtes tagliatelles Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Betteraves ciboulette Sauté de porc au romarin Pâtes tagliatelles Emmental Purée de pomme
MARDI	Potage de vermicelles Taboulé Emincé de dinde tomate origan Epinards béchamel Saint Nectaire Crème dessert caramel	Potage de vermicelles Taboulé Emincé de dinde tomate origan Epinards béchamel Vache qui rit Crème dessert caramel	Potage de vermicelles Taboulé Emincé de dinde tomate origan Epinards béchamel Saint Nectaire Pêche (sous réserve)
MERCREDI	Potage de légumes Melon Tortis bolognaise (plat complet) *** Camembert Nectarine	Potage de légumes Melon Tortis bolognaise (plat complet) *** Fromage blanc sucré Nectarine	Potage de légumes Melon Tortis bolognaise (plat complet) *** Camembert Nectarine
JEUDI	Potage de potiron Salade verte Poulet rôti Pommes de terre noisette Gouda Tarte abricotine	Potage de potiron Salade verte Poulet rôti Pommes de terre noisette Fondu président Tarte abricotine	Potage de potiron Salade verte Poulet rôti Pommes de terre noisette Gouda Tarte abricotine
VENDREDI	Potage de vermicelles Concombre et tomate Marmite de poisson basquaise Pâtes papillon Mimolette Cocktail de fruits au sirop	Potage de vermicelles Concombre et tomate Marmite de poisson basquaise Pâtes papillon Cotentin Cocktail de fruits au sirop	Potage de vermicelles Concombre et tomate Marmite de poisson basquaise Pâtes papillon Mimolette Cocktail de fruits au naturel
SAMEDI	Potage de légumes Museau de porc Jambon braisé sauce porto Gratin dauphinois Tomme noire Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade de pommes de terre, tomate, ciboulette Sauté de dinde façon tajine Gratin dauphinois Yaourt brassé aux fruits Purée de pomme	Potage de légumes Museau de porc Jambon braisé sauce porto Gratin dauphinois Tomme noire Abricots
DIMANCHE	Potage de légumes Tarte au poireaux Langue de bœuf sauce piquante Purée de brocoli Coulomiers Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Tomates vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Purée de brocoli Rondelé nature Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Tarte au poireaux Langue de bœuf sauce piquante Purée de brocoli Coulomiers Clafoutis aux griottes
	Total MENU A	Total MENU	Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin : Pommes de terre en cubes, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Agriculture biologique



Pêche responsable
Viande de France



Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°24 - du 13 au 19 Juin 2022

	MENU A	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Colombo de porc Boulgour Emmental Liégeois vanille	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Colombo de porc Boulgour Yaourt aromatisé Purée de fruits	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Colombo de porc Boulgour Emmental Purée de fruits
MARDI	Potage de vermicelles Salade italienne Merlu sauce catalane Haricots beurre Camembert Nectarine (sous réserve)	Potage de vermicelles Salade italienne Merlu sauce catalane Haricots beurre Cotentin Nectarine (sous réserve)	Potage de vermicelles Salade italienne Merlu sauce catalane Haricots beurre Camembert Nectarine (sous réserve)
MERCREDI	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau sauce curry Pâtes penne rigate Coulommiers Crème dessert caramel	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Filet de lieu sauce citron Pâtes penne rigate Petit fromage frais au noix Crème dessert caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau sauce curry Pâtes penne rigate Coulommiers Pomme
JEUDI	Potage de potiron Salade de pommes de terre, tomate, oignon Emincé de dinde crème de poivron Ratatouille Tomme blanche Mousse au citron	Potage de potiron Salade de pommes de terre, tomate, oignon Emincé de dinde crème de poivron Ratatouille Fraidou Mousse au citron	Potage de potiron Salade de pommes de terre, tomate, oignon Emincé de dinde crème de poivron Ratatouille Tomme blanche Banane
VENDREDI	Potage de vermicelles Semoule fantaisie Colin pané Petits pois Rondelé nature Mousse au chocolat	Potage de vermicelles Semoule fantaisie Colin pané Petits pois Rondelé nature Mousse au chocolat	Potage de vermicelles Semoule fantaisie Colin pané Petits pois Rondelé nature Cocktail de fruits au naturel coupelle
SAMEDI	Potage de légumes Pâté de foie Sauté de porc au paprika Poêlée de légumes Gouda Purée pomme fraise	Potage de légumes #REF! Sauté de porc au paprika Purée de pommes de terre #REF! Purée pomme fraise	Potage de légumes Pâté de foie Sauté de porc au paprika Poêlée de légumes Gouda Purée pomme fraise
DIMANCHE	Potage de légumes Quiche lorraine Poulet rôti sauce suprême Macaroni Bûchette mi-chèvre Tarte tropézienne	Potage de légumes Tomates ciboulette Poulet rôti sauce suprême Macaroni Fromage blanc aux fruits Tarte tropézienne	Potage de légumes Quiche lorraine Poulet rôti sauce suprême Macaroni Bûchette mi-chèvre Tarte tropézienne
	Total MENU A <input type="checkbox"/>	Total MENU <input type="checkbox"/>	Total MENU <input type="checkbox"/>

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olives
 Semoule fantaisie : Semoule, tomate, maïs
 Salade du chef : riz, jambon en dés, œufs durs, tomat

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Agriculture biologique



Pêche responsable



Viande de France

Appellation d'Origine Protégée





Semaine n°25 - du 20 au 26 Juin 2022

	MENU A	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	<p>Potage de légumes Lentilles à l'échalote Emincé de dinde crème origan Poêlée de légumes Edam Pomme</p>	<p>Potage de légumes Lentilles à l'échalote Emincé de dinde crème origan Poêlée de légumes Fondu président Pomme</p>	<p>Potage de légumes Lentilles à l'échalote Emincé de dinde crème origan Poêlée de légumes Edam Pomme</p>
MARDI	<p>Potage de vermicelles Melon Bœuf aux olives Pommes de terre rissolées Emmental Liégeois chocolat</p>	<p>Potage de vermicelles Melon Bœuf aux olives Pommes de terre rissolées Fraidou Liégeois chocolat</p>	<p>Potage de vermicelles Melon Bœuf aux olives Pommes de terre rissolées Emmental Pêche</p>
MERCREDI	<p>Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Jambon braisé Courgettes béchamel Yaourt nature sucré Poires au sirop</p>	<p>Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Blanquette de veau à l'ancienne Courgettes béchamel Yaourt nature sucré Poires au sirop</p>	<p>Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Jambon braisé Courgettes béchamel Yaourt nature Poires au naturel</p>
JEUDI	<p>MENU A LA PROVENCE Potage de potiron Tomates vinaigrette aux olives Boulettes de bœuf à l'antiboise Purée de pommes de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux pêche lavande</p>	<p>MENU PAUVRE EN SEL Potage de potiron Tomates vinaigrette aux olives Omelette Purée de pommes de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux pêche lavande</p>	<p>MENU PAUVRE EN SUCRE Potage de potiron Tomates vinaigrette aux olives Boulettes de bœuf à l'antiboise Purée de pommes de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux pêche lavande</p>
VENDREDI	<p>MENU A Potage de vermicelles Pâté de campagne Merlu beurre citron Carottes persillées Camembert Liégeois vanille</p>	<p>MENU PAUVRE EN SEL Potage de vermicelles Salade de cœurs de palmiers Merlu beurre citron Carottes persillées Cotentin Liégeois vanille</p>	<p>MENU PAUVRE EN SUCRE Potage de vermicelles Pâté de campagne Merlu beurre citron Carottes persillées Camembert Abricot</p>
SAMEDI	<p>MENU A Potage de légumes Concombre Quenelles de veau sauce normande Macaroni Fourme d'Ambert Purée pomme cerise noire</p>	<p>MENU PAUVRE EN SEL Potage de légumes Concombre Poulet sauce estragon Macaroni Rondelé au poivre Purée pomme cerise noire</p>	<p>MENU PAUVRE EN SUCRE Potage de légumes Concombre Quenelles de veau sauce normande Macaroni Fourme d'Ambert Purée pomme cerise noire</p>
DIMANCHE	<p>MENU A Potage de légumes Tarte aux légumes Cuisse de canette au jus Haricots beurre persillés Tomme blanche Tarte abricotine</p>	<p>MENU PAUVRE EN SEL Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Cuisse de canette au jus Haricots beurre persillés Vache qui rit Tarte abricotine</p>	<p>MENU PAUVRE EN SUCRE Potage de légumes Tarte aux légumes Cuisse de canette au jus Haricots beurre persillés Tomme blanche Tarte abricotine</p>
	Total MENU A	Total MENU	Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise : riz, tomate, oignon, olive,

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Agriculture biologique



Pêche responsable



Viande de France

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°26 - du 27 Juin au 3 Juillet 2022

	MENU A	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Paleron braisé aux oignons Purée de pommes de terre Saint paulin Pomme	Potage de légumes Céleri vinaigrette Paleron braisé aux oignons Purée de pommes de terre Fraidou Pomme	Potage de légumes Céleri rémoulade Paleron braisé aux oignons Purée de pommes de terre Saint paulin Pomme
MARDI	Potage de vermicelles Concombre Saucisse sauce rougail Riz pilaf Gouda Flan nappé caramel	Potage de vermicelles Concombre Escalope de volaille à la crème Riz pilaf Petit fromage frais nature Flan nappé caramel	Potage de vermicelles Concombre Saucisse sauce rougail Riz pilaf Gouda Nectarine
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalote Emincé de dinde au paprika Pêlé mêlé provençal Tomme blanche Pêche	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalote Emincé de dinde au paprika Pêlé mêlé provençal Cotentin Pêche	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalote Emincé de dinde au paprika Pêlé mêlé provençal Tomme blanche Pêche
JEUDI	Potage de potiron Radis beurre Poulet vallée d'Auge Tagliatelles Pont l'Evêque Moelleux chocolat	Potage de potiron Radis beurre Poulet vallée d'Auge Tagliatelles Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux chocolat	Potage de potiron Radis beurre Poulet vallée d'Auge Tagliatelles Pont l'Evêque Purée de fruits
VENDREDI	Potage de vermicelles Museau vinaigrette ail et persil Beignets de poisson citron Haricots beurre Petit fromage frais aux noix Banane	Potage de vermicelles Betterave échalote Beignets de poisson citron Haricots beurre Petit fromage frais aux noix Banane	Potage de vermicelles Museau vinaigrette ail et persil Beignets de poisson citron Haricots beurre Petit fromage frais aux noix Banane
SAMEDI	Potage de légumes Chou fleur à la grecque Poitrine de veau farcie poivre vert Pâtes papillon Carré fromagé Purée pommes cassis	Potage de légumes Chou fleur à la grecque Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Fondu président Purée pommes cassis	Potage de légumes Chou fleur à la grecque Poitrine de veau farcie poivre vert Pâtes papillon Carré fromagé Purée pommes cassis
DIMANCHE	Potage de légumes Crêpe au fromage Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Brie Tarte normande	Potage de légumes Carottes rapées Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Rondelé nature Tarte normande	Potage de légumes Crêpe au fromage Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Brie Tarte normande
	Total MENU A	Total MENU	Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Bœuf façon baeckeffe : bœuf, pommes de terre en l

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Agriculture biologique



Pêche responsable



Viande de France

Appellation d'Origine protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement