

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
Céleri sauce moutarde Omelette Pommes persillées Orée du Perche Vache qui rit Crème au chocolat de la ferme	Salade de lentilles et maïs BIO Bœuf BIO aux carottes BIO Tomme de Savoie IGP Banane BIO	Concombres Bulgare Saucisses de volaille grillées Petits pois à l'étuvée BIO Saint-nectaire AOP Compote de pommes BIO	Betteraves à l'emmental Sauté de porc Paysanne Ratatouille Niçoise et riz Carré de l'Est BIO Kiwi BIO	Salade Coleslaw Poisson Bordelaise Papillons au beurre Bonbel Pêches au sirop
Carottes râpées Sauté de poulet Célestine Haricots verts BIO Mimolette Semoule nappée caramel	Brocolis vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier végétal BIO Chanteneige Pomme BIO	Salade Niçoise Paupiette de veau Flan de courgettes Emmental BIO Yaourt aromatisé framboise	Batavia vinaigrette Bœuf à la tomate BIO Coquillettes BIO Chèvre demi-sec Abbaye Nottenville Compote pomme poire BIO	Lentilles vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Epinards sauce Mornay Cantal AOP Fraises au sucre
Terrine de légumes Torsades BIO Sauce tomate BIO Emmental râpé BIO Orange BIO	Concombres aux fines herbes Blanquette de dinde à l'Ancienne Chou fleur au beurre BIO Fromage blanc BIO Eclair chocolat	Salade de surimi Cordon bleu Flageolet de nos contrées BIO Camembert BIO Fraises au sucre	Radis beurre Dunois Bœuf braisé BIO Petits pois carottes BIO Tomme de Touraine Flan vanille nappé caramel	Haricots verts vinaigrette BIO Cabillaud sauce crevettes Riz BIO Morbier AOP Pomme BIO
Œuf à la crème de ciboulette Parmentière de carottes BIO Salade verte Mousse chocolat au lait	Céleri pommes carottes Nuggets de pois chiches BIO Courgettes sautées BIO Munster AOP Riz au lait nappé caramel	Betteraves rouges cuites BIO Poulet Fermier Perche-Gouët Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature BIO Ananas frais		
Salade Percheronne Emincé de volaille à la crème Haricots beurre Reblochon AOP Yaourt aromatisé fraise	Chou fleur vinaigrette BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Comté AOP Pomme			

Nos producteurs
 Produits de saison
































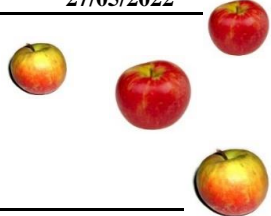







Charte bleu blanc cœur
 Œuf de poule élevée en plein air Français



Produit label rouge

BIO Agriculture biologique
 Régions ultrapériphériques

Lapin de France
 Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
 Céleri sauce moutarde Omelette  Pommes persillées Orée du Perche Vache qui rit  Crème au chocolat de la ferme	Salade de lentilles et maïs BIO  Bœuf BIO aux carottes BIO Pont-l'Evêque AOP  Banane BIO	 Concombres Bulgare  Saucisses de volaille grillées Petits pois à l'étuvée BIO Saint-nectaire AOP Compote de pommes BIO	 Betteraves à l'emmental Sauté de porc Paysanne Ratatouille Niçoise et riz Carré de l'Est BIO  Kiwi BIO	 Salade Coleslaw Poisson Bordelaise Papillons au beurre Bonbel Pêches au sirop
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
 Carottes râpées Sauté de poulet Célestine Haricots verts BIO Mimolette  Semoule nappée caramel	 Brocolis vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier végétal BIO Chanteneige  Pomme BIO	 Salade Niçoise Paupiette de veau Flan de courgettes Emmental BIO  Yaourt aromatisé framboise	 Batavia vinaigrette Bœuf à la tomate BIO Coquillettes BIO Fromage de chèvre BIO Compote pomme poire BIO	Lentilles vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Epinards sauce Mornay Cantal AOP  Fraises au sucre
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
Terrine de légumes Torsades BIO Sauce tomate BIO Emmental râpé BIO  Orange BIO	 Concombres aux fines herbes Blanquette de dinde à l'Ancienne Chou fleur au beurre BIO Fromage blanc BIO Eclair chocolat	 Salade de surimi Cordon bleu  Flageolet de nos contrées BIO  Camembert BIO  Fraises au sucre	 Radis beurre Dunois Bœuf braisé BIO Petits pois carottes BIO Tomme de montagne Flan vanille nappé caramel	Haricots verts vinaigrette BIO Cabillaud sauce crevettes Riz BIO Gouda Français BIO  Pomme BIO
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
Œuf à la crème de ciboulette Parmentière de carottes BIO Salade verte Mousse chocolat au lait	 Céleri pommes carottes Nuggets de pois chiches BIO Courgettes sautées BIO Munster AOP  Riz au lait nappé caramel	 Betteraves rouges cuites BIO Poulet Fermier Perche-Gouët Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature BIO  Ananas frais		
30/05/2022	31/05/2022	  		
Salade Percheronne  Emincé de volaille à la crème Haricots beurre Saint-nectaire AOP  Yaourt aromatisé fraise	 Chou fleur vinaigrette BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Tomme grise BIO  Pomme			

 **Nos producteurs**
 **Produits de saison**



Charte bleu blanc cœur

 **Œuf de poule élevée en plein air Français**



Produit label rouge



BIO Agriculture biologique

Régions ultrapériphériques



Lapin de France

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
Pomme Quatre-quarts	Croissant Confiture de fraises	Moelleux au citron Banane	Brownie Compote de pommes	Kiwi Biscuit fourré framboise
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
Viennoise Confiture abricot	Compote pomme fraise Grande galette	Mini roulé au chocolat Banane	Baguette beurre Chocolat au lait	Chausson aux pommes
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
Banane Délice marbré	Palets Bretons Compote pomme poire	Goûter fourré chocolat Pomme	Compote pomme banane Biscuit fourré fraise	Brioche Confiture d'abricots
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
Viennoise Gelée de groseilles	Madeleine aux œufs Compote de pommes	Pêches au sirop Grande galette		
30/05/2022	31/05/2022			
Biscuit fourré abricot Compote pomme ananas	Baguette beurre Chocolat noir			



Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.