



		C'est encore les vacances ...				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Potage aux légumes (chaud) *	Carottes râpées	Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)	Tomates
	Options					
Plats Protidiques			Boulettes de bœuf, sauce tomate	Carbonnade de bœuf	Boulettes de soja provençales	Poisson pané, citron
	Options					
Accompagnements			Pâtes	Petits pois, carottes	Purée	Purée de potiron
	Options					
Fromage Laitage					Fromage frais+ sucre	
Desserts			Compote de pommes	Crème dessert vanille		Galette des Rois (frangipane)

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille) ou EGAL

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage aux légumes	Carottes râpées			Potage au potiron (chaud)
Options					
Plats Protidiques	Saucisse de Toulouse (#) HVE aux lentilles (plat complet)	Pilon de poulet au paprika	Tajine de boulettes d'agneau	Emincé de volaille basquaise	Nuggets de poisson
Options					
Accompagnements		Frites au four	Riz	Pâtes	
Options					Haricots verts
Fromage			Saint Nectaire	Gouda	
Laitage					
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Eclair chocolat	Fruit de saison

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Tomates	☀️ Carottes râpées	Potage aux légumes
Options					
Plats Protidiques	Jambon blanc	Paupiette de veau, sauce chasseur	🇫🇷 Bœuf bourguignon	Cordon bleu	Poisson pané
Options					
Accompagnements	Farfalles	Haricots verts provençales	Blé pilaff	Purée	Pâtes
Options					
Fromage Laitage	Cantafrais	Edam	Yaourt aromatisé	Bûchette lait mélange	
Desserts	Poirtes au sirop	Compote de pommes, poires		Compote	☀️ Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Salade de quinoa aux crevettes	 Carottes râpées	Potage aux légumes (chaud)	Tomates
Options					
Plats Protidiques	Jambon blanc	Sauté de bœuf VBF Strogonoff OU	Omelette	 Poulet, sauce mexicaine	Beignets de calamars, ketchup
					
Options					
Accompagnements	Purée	Petits pois, carottes	Haricots verts	Frites au four	Pâtes
Options					
Fromage	Camembert	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé		
Laitage					
Desserts	Compote pomme, banane			 Fruit de saison	Gâteau aux pommes "Maison"

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Marché aux Fromages /
Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Taboulé		Potage aux carottes (chaud)	
Options					
					Potage aux légumes
Plats Protidiques	Boulettes de bœuf charcutière	Escalope de volaille, Vallée d'Auge	Gratin de pommes de terre au dés de jambon (#) (plat complet)	Croustillant fromager, ketchup	Poisson pané
Options					
Accompagnements	Haricots verts	Carottes rondelles		Pâtes	Semoule
Options					
Fromage Laitage	Yaourt sucré		Saint Paulin		Vache qui rit
Desserts		Compote	Mousse chocolat	Crêpe sucrée	Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc

*Salade des champs: chou fleur, petits pois, carottes rondelles, maïs et cornichons
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage aux légumes	<u>Potage au potiron (chaud)</u>	Tomates		Salade de pâtes aux légumes
Options					
Plats Protidiques	Jambon blanc	 <u>Cordon bleu</u>	<u>Quiche Lorraine (#) "Maison"</u>	<u>Couscous végétales (boulettes végétales, légumes)</u>	<u>Poisson meunière</u>
Options					
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Petits pois, carottes</u>	Riz	<u>Semoule</u>	Haricots verts
Options					
Fromage		Suisse aromatisé	Yaourt sucré	<u>Camembert</u>	
	Laitage				
Desserts	<u>Compote pomme, banane</u>			 Fruit de saison	<u>Cake pépites de chocolat "Maison"</u>

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



VACANCES ZONE B (semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage aux légumes	Carottes râpées		Potage aux légumes (chaud)	
Options					
Plats Protidiques	■ Saucisse de Toulouse HVE (#)	Poisson, sauce pesto	■ Sauté de porc Madras HVE (#)	Sauté de dinde à l'emmental	🍷 Nuggets de blé, ketchup
Options					
Accompagnements	Purée	Pommes noisettes	Printanière de légumes	Petits pois	Purée de patates douces
Options					
Fromage	Brie	Petit suisse sucré	🍷 Cœur de Neufchâtel		Emmental
Laitage					
Desserts	☀️ Fruit de saison		☀️ Fruit de saison	Cake, saveur orange "Maison"	Compote

(#) Plat contenant du porc

Salade César: salade, tomates, maïs, fromage, volaille et croûtons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage aux légumes		<u>Médaille de surimi, mayonnaise</u>	 Carottes râpées	Potage aux carottes (chaud)
Options					
Plats Protidiques	Emincé de poulet, sauce tomate	Poisson pané	<u>Chipolatas grillées HVE (#)</u>	Omelette	 Sauté de dinde Marengo
Options					
Accompagnements	Pâtes	Haricots verts	<u>Lentilles</u>	Pennes	Boullgour
					
Options					
Fromage		<u>Tome blanche</u>		Vache qui rit	Petit suisse aromatisé
Laitage					
Desserts	<u>Yaourt chocolat</u>	 Fruit de saison	<u>Salade de fruits</u>	<u>Palet breton (biscuit)</u>	

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

*Salade du chef: Salade, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

  Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



VACANCES ZONE C (semaine 2)

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œufs mayonnaise		☼ Carottes râpées	Salade de blé au surimi
Options					
Plats Protidiques	🇫🇷 <u>Lasagnes (plat complet)</u>	🇫🇷 <u>Rôti de dinde, marinade à l'échalote</u>	<u>Potée aux lentilles (plat complet) (#)</u>	Curry de porc (#)	<u>Nuggets de poisson</u>
Options					
Accompagnements		<u>Petits pois, carottes</u>		<u>Macaronis</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Options					
Fromage	<u>Vache qui rit</u>	Yaourt sucré	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Fromage frais+ sucre</u>	
Laitage					
Desserts	☼ <u>Fruit de saison</u>		<u>Gâteau basque</u>		<u>Compote</u>

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio