

MENUS DE MAI

LUNDI 27 Mâcédôine mayo Couscous VG Semoule Yaourt sucré Fruit de saison Quiche au thon	MARDI 28 Céleri remoulade Emincé de poulet Duo chou-fleur carottes Croc lait Mousse chocolat Salade de pâtes	MERCREDI 29 Salade de haricots verts Hoki scc ciboulette Pommes vapeur Chanteneige Purée de banane	JEUDI 30 Carottes râpées Saucisse fumée Lentilles Gouda Eclair vanille Lasagnes recette épinards	VENREDI 1 FERIE Bouillabaisse Cassoulet Cassoulet Cassoulet
LUNDI 4 Betteraves Blanquette de la mer Coquillettes Yaourt arôme Fruit de saison Salade croquante aux rhab	MARDI 5 Salade de concombres Omelette Ratatouille, riz Petit moulé AFH Purée de pomme Dites aux arômes	MERCREDI 6 Pâté de campagne Emincé de poulet au citron Haricots verts persillés Vache qui rit Crème vanille Quels sont les légumes	JEUDI 7 Salade de riz Bœuf mode Carottes au jus Camembert Fruit de saison Salade PDT	VENREDI 8 FERIE Bouillabaisse Cassoulet Cassoulet
LUNDI 11 Crêpe fromage Filet de lieu à la bretonne Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison Risotto aux légumes	MARDI 12 Coleslaw Cordon bleu Epinards à la crème Froidou Fian caramel Concèdes à la persienne	MERCREDI 13 Taboulé Bouillabaisse Tajine de courgettes Petit suisse arôme Compote abricot Dites aux arômes	JEUDI 14 FERIE Bouillabaisse Cassoulet Cassoulet	VENREDI 15 PONT Bouillabaisse Cassoulet Cassoulet
LUNDI 18 Carottes râpées Falafels Coquillettes Croc lait Liégeois chocolat Pizza jambon - fromage	MARDI 19 Salade de tomates Escalope viennoise Gratin de brocolis Petit suisse arôme Fruit de saison Lasagnes aux courgettes	MERCREDI 20 Salade de pois chiches Rôti de veau à la crème Pommes de terre rissoles Tartare AFH Fruit Pâté de haricots verts	JEUDI 21 Mâcédôine mayonnaise Dinde basquaise Riz Fourme d'Ambert Purée de fraise Curry épinard	VENREDI 22 Salade PDT au thon Beignet de calamari Poêlée de légumes Yaourt sucré Gâteau anniversaire Gratin de croquets aux blanches
LUNDI 25 FERIE Bouillabaisse Cassoulet Cassoulet	MARDI 26 Betteraves Lieu scc provençale Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison Changéris carbonnades	MERCREDI 27 Céleri remoulade Paupiette de dinde au jus Chou-fleur persillé Frissons Liégeois vanille Mâcédôine mayo	JEUDI 28 Concombres à la crème Bolognaise de bœuf Pâtes carbonnades volaille Yaourt à boire Grand palmier Fian de carottes aux amandons	VENREDI 29 Coleslaw Quenelle nature scc aurore Semoule Tomme blanche Purée de pomme Bouillabaisse de pain d'épices

LEGENDE

- Pêche durable
- Certifié Label Rouge
- Plat contenant du porc (un plat sans porc est proposé comme alternative)
- Viande origine France
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Haute Valeur Environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas végétarien
- Appellation Originale Protégée

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

Producteurs locaux

- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- La Ferme de nous - (89)
- Morvan Salaison - (89)
- Impéry volailles - (58)

Ferme de la marque

- Repas à thème
- Repas végétarien

MENUS DE JUIN

LUNDI 1 Taboulé Omelette Carottes au jus Verre de lait Marbré Chaussons poulet - épinards	MARDI 2 Lentilles à l'orange Filet de poulet Courgettes béchamel Vache picon Fruit de saison Pimenté végétarien	MERCREDI 3 Salade cœurs de palmier Sauté de porc Semoule Emmental Purée de pommes Cassoulet de poulet aux légumes	JEUDI 4 Mousse de foie Saucisse knack Yaourt sucré Fruit de saison Pâté de haricots verts	VENREDI 5 Salade iceberg Colin sauce citron Bijé Bûche de chèvre Mousse chocolat Saffin aux carottes
LUNDI 8 Salade haricots verts Paupiette de veau scc charutière Pommes rissoles Yaourt arôme Fruit de saison Ratouille aux crevettes poêlées	MARDI 9 Salade tomates maïs Haut de cuisson de poulet Petits pois Chantailou Fian vanille Chili au saumon	MERCREDI 10 Cervelas Cordon bleu Brocolis béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison Bouillabaisse	JEUDI 11 Tarte aux poireaux Bolognaise de lentilles Coquillettes Camembert Purée de pomme Gratiné-pâté aux légumes	VENREDI 12 Betteraves Moules au curry Riz Croc lait Chou vanille Tajine de légumes aux pois chiches
LUNDI 15 Pastèque Kefkas d'agneau Légumes couscous Petit suisse arôme Brioche, confiture Tourte aux blanches et pigeon	MARDI 16 Salade verte Poisson pané Haricots verts/Flageolets Chanteneige Fruit de saison Bijou aux champignons	MERCREDI 17 Macédoine au paprika Rosbeef Pommes vapeur Mini cabrette Mousse chocolat Compagnon légumes	JEUDI 18 Concombres à la grecque Gratin de pâtes au fromage Yaourt sucré Fruit de saison Quels sont les légumes	VENREDI 19 Carottes râpées Sauté de porc Sauce douce Semoule St Nectaire Purée de fraise Rouille de jambon à la rouille
LUNDI 22 Melon Emincé de dinde Carottes à la crème Petit moulé AFH Fian caramel Gâteau pommes de terre	MARDI 23 Salade de lentilles Nuggets maïs Chou-fleur béchamel Petit suisse arôme Fruit de saison Légume saumon épinards	MERCREDI 24 Salade de haricots verts Dés de colin citron Riz Cantadou Purée de pomme Mâcédôine	JEUDI 25 Salade de tomates Jambon blanc Purée de légumes Bric Fruit de saison Quiche au fromage	VENREDI 26 Coleslaw Hamburger Frites/Potatoes Yaourt sucré Gâteau anniversaire
LUNDI 29 Céleri vinaigrette Couscous VG Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison Tarte à la tomate	MARDI 30 Salade iceberg Beignet de calamari Ratatouille, riz Vache picon Crème praliné Baby parmentier	MERCREDI 1 Salade de pommes de terre Emincé de volaille Epinards à la crème Gouda Fruit de saison Falsifié et saumon composé	JEUDI 2 REPAS DE SECOURS Tomates incises aux œufs	VENREDI 3 REPAS SUR L'HERBE Cake aux olives

LEGENDE

- Pêche durable
- Certifié Label Rouge
- Plat contenant du porc (un plat sans porc est proposé comme alternative)
- Viande origine France
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Haute Valeur Environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas végétarien
- Appellation Originale Protégée

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

Producteurs locaux

- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- La Ferme de nous - (89)
- Morvan Salaison - (89)
- Impéry volailles - (58)

Ferme de la marque

- Repas à thème
- Repas végétarien

ZONE A
Besançon, Bourdeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B
Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C
Céret, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

