

MENUS SCOLAIRE

du mardi 9 mai au vendredi 2 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MAI du mardi 9 au vendredi 12 mai 2023	FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN RADIS ROSE ET VINAIGRETTE FROMAGE BLANC RAVIOLIS AU FROMAGE EMMENTAL BIO RAPÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE POMMES DE TERRES AU THON CORNICHONS VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE Alter : TARTE AUX FROMAGES SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT SUCRÉ COMPOTE FRAICHE POMME FLEUR D'ORANGER	CÉLERI RAPÉ RÉMOULADE NUGGETS DE POULET COURGETTES BÉCHAMEL FROMAGE BLANC CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR Alter: TARTINADE AUX OEUFS FILET DE MERLU MSC SAUCE CURRY SEMOULE BIO CANTAL AOP POMME
du lundi 15 au mercredi 17 mai 2023	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE LENTILLES BIO À L'INDIENNE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS CHOCOLAT	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE CHIPOLATAS LR AU JUS Alter : POISSON PANÉ POMMES DE TERRE SAUTÉES CAMEMBERT BIO BANANE BIO	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON EPINARDS À LA VACHE QUI RIT SUISSE SUCRÉ FEUILLETÉ ABRICOTS	FÉRIÉ	PONT ASCENCION
du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023	MENU VÉGÉTARIEN RADIS ROSES, SEL CAROTTES ET POIS CHICHES BIO FAÇON TAJINE MÉLANGE HARICOTS VERTS ET HARICOT BEURRE BIO FROMAGE BLANC KIWI* BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE RISSOLÉES SUISSE FRUITÉ FRAISES	SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS BEURRES PERSILLÉS ST NECTAIRE AOP MELON JAUNE	CHORIZO ET CORNICHON Alter : RILLETES DE THON POISSON MSC SAUCE FAÇON PAELLA RIZ BIO FAÇON PAELLA CHANTAILLOU PASTÈQUE	KEBAB C'EST TOI LE CHEF ! SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PAIN PITA ET GARNITURE (LAMELLE KEBAB TOMATE - OIGNONS SAUCE BLANCHE) FRITES AU FOUR VERRE DE LAIT BIO CAKE À LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)
MAI du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023	FÉRIÉ	PASTÈQUE HACHÉ DE BŒUF À LA FONDUE D'OIGNONS HARICOTS VERTS BIO YAOURT SUCRÉ GAUFRE LIÉGEOISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'AIL FILET DE MERLU BLANC MSC SAUCE AUX OLIVES RIZ BIO TOMME BLANCHE PÊCHE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC JAMBON BLANC LR Alter : POISSON AU FOUR PURÉE DE POMMES DE TERRE* VACHE QUI RIT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN SALADE MÉLÉE VINAIGRETTE PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES COQUILLETES BIO MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMME FRAMBOISE

MENUS SCOLAIRE

du lundi 5 au vendredi 30 juin 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JUN	du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023	CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CURRY Alter : CASSOLETTE DE POISSON SAUCE CRÈME PETITS POIS CANCOILLOTTE IGP BEIGNET AUX POMMES	TABOULÉ À LA MENTHE BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE POMMES DE TERRES PERSILLÉES FROMAGE BLANC ABRICOT	MELON PAUPIETTES DE VEAU SAUCE PROVENCALE RIZ BIO PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PIZZA TOMATE MOZZA ET EMMENTAL BIO SALADE VERTE CRÈME ANGLAISE GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)	REPAS FROID TARTINADE AUX OEUFS SAUTÉ DE BŒUF FROID SALADE DE PENNE OLIVE MAIS TOMATE VINAIGRETTE EDAM BIO NECTARINE BLANCHE
JUN	du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE BIO BRIE LOCAL PATURAGE COMTOIS PÊCHE	TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE BOULETTES AU BŒUF SAUCE PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT RÉGIONAL DONUTS	REPAS FROID PASTÈQUE ÉMINCÉ DE POULET FROID SAUCE BLANCHE SALADE DE RIZ IGP TOMATE MAIS VINAIGRETTE RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS COMPOTE FRAICHE POMME FRAISE	SALADE DE PERLES POIVRON TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE AU THYM COURGETTES BÉCHAMEL ST NECTAIRE AOP NECTARINE JAUNE	MENU VÉGÉTARIEN SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE GRATIN DE GNOCCHIS À LA PROVENCALE CANCOILLOTTE IGP FLAN AU CHOCOLAT
	du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023	SALADE DE RISONI MAIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BLANQUETTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ROUDOU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC OMELETTE DU CHEF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP ABRICOT	MELON POISSON BLANC MEUNIÈRE CITRON RATATOUILLE FROMAGE BLANC VRAC BEIGNET FRAMBOISE	LA PROVENCE SALADE FAÇON NICOISE RISOTTO CAMARGUAIS ET EGRÉNÉ DE BŒUF BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF (FARINE BIO)	RADIS ROSE FROMAGE BLANC QUICHE FRANC-COMTOISE Alter : TARTE AU GRUYÈRE LOCAL SALADE VERTE VINAIGRETTE ST NECTAIRE AOP PÊCHE
	du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES* RAPÉES VINAIGRETTE AU XERES RAVIOLIS AU BOEUF CANTAL AOP FLAN AU CHOCOLAT	TABOULÉ À LA MENTHE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES SAUTÉES À LA TOMATE VACHE QUI RIT BIO PÊCHE	CAKE AU CHORIZO Alter : CAKE EMMENTAL BIO SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURCUMA TORSADES BIO EMMENTAL BIO RAPÉ NECTARINE BLANCHE	MENU VÉGÉTARIEN TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE SALADE POMMES DE TERRE ŒUFS DURS CORNICION SAUCE À L'ÉCHALOTE GOUDA BIO COMPOTE DU CHEF POMME CASSIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC VRAC CLAFOUTIS DU CHEF AUX CERISES (FARINE BIO)