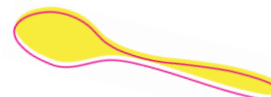




fait maison



Menu

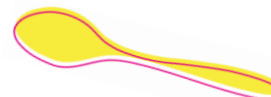


Semaine du 07 au 09 Juillet 2021














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de riz Bio à la parisienne	Repas "Kebab" Laitue iceberg, tomates fraîches en dés	LE JOUR DU Végé Concombre à la crème & ciboulette
		Bœuf braisé sauce chasseur	N Kebab, pain pita et sauce blanche	Macaronis BIO à l'italienne
		Végé Haricots beurre persillés	Frites	
		Saint Paulin à la coupe	Pio Fromage blanc Bio sucré	Camembert
		Fruits de saison (Nectarine / Pêche)	N Soupe de fraise à la menthe	Fruits au choix (Pomme/Poire)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Baguette et confiture de fraise Petit suisse sucré Jus d'orange	Madeleines longues Lait Fruit de saison	Baguette Fromage fondu Coupelle de compote pomme fraise



Menu



Semaine du 12 au 16 Juillet 2021

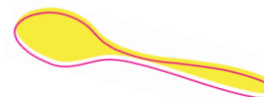
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de penne locales au pesto 	Tomate vinaigrette (Vinaigrette basilic) Radis beurre		LE JOUR DU <i>Vége</i> Pastèque	"Lunch in States" Salade verte Bio au cheddar (Vinaigrette Tradition au miel) 
Sauté de bœuf mironton	Pavé de colin napolitain 		<i>Vége</i>  Semoule Bio façon couscous	 Fish Burger
Carottes braisées	 Courgettes et riz BIO			 "Potatoes"
Petit moulé nature	Gouda à la coupe		Fromage blanc sauce fraise	 
 Fruits de saison BIO	<i>N</i> Purée de pommes au miel 		Fruits au choix (Banane / Pomme)	Milk Shake cacao 
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Paillolines Yaourt nature sucré Jus de raisin	Baguette et barre de chocolat Lait Fruit de saison		Corn Flakes Lait Coupelle de compote de pomme	Baguette Cotentin Fruit de saison




fait maison



Menu

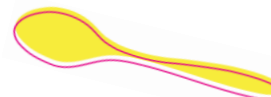


Semaine du 19 au 23 Juillet 2021















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre BIO vinaigrette (vinaigrette natute)</p>	<p>Betteraves locales en salade (Vinaigrette Raspberry) Macédoine mayonnaise</p>	<p>Pâté de foie & cornichon Rillettes de sardine</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade "Chouchou" Bio</p>	<p>Cérémonie d'ouverture des JO à Tokyo</p> <p>Salade aux cinq couleurs (Iceberg, tomates, maïs, olives noires, bleu) (Vinaigrette ambrée)</p>
<p>Brandade de poisson</p>	<p>Omelette nature Bio Quenelles nature sauce normande</p>	<p>Rôti de veau au jus Galette de lentilles & tomates sauce fraîcheur</p>	<p>Nuggets de blé</p>	<p>Anneaux de calamars</p> 
<p>Fromage fondu Président Fraidou</p>	<p>Epinards à la béchamel et riz</p>	<p>Petits pois saveur du jardin</p>	<p>Haricots beurre persillés et pommes de terre</p>	<p>Coquille et ratatouille Bio</p>
<p>Flan au chocolat</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>GOUTER</p> <p>Croissant emballé Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré Coupelle de compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>GOUTER</p> <p>Cake "Kasutera"</p>



Menu

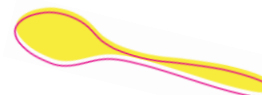


Semaine du 26 au 30 Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			<i>Repas fraîcheur</i>	
Céleri rémoulade	Salade de blé catalane	Œuf dur mayonnaise	Melon jaune Bio 	Salade "Buffalo" (Iceberg, maïs, haricots rouges)
 Riz Bio & Achard de légumes 	Pavé de merlu sauce safranée 	Rôti de bœuf froid et mayonnaise	Jambon Blanc *Jambon de dinde	Pavé de colin mariné aux herbes de provence 
	 Haricots verts bio saveur du Jardin	 Purée de pomme de terre	Salade Pee-Wee (coquillettes, ananas, échalote, mimolette et tomate cube)	 Courgettes bio
Petit moulé ail et fines herbes	Montboissier à la coupe	 Yaourt vanille Bio	 Brie	Fromage blanc sauce mangue
  Purée de pomme mangue	pâtisserie	Fruits de saison (Prune rouge / Prune jaune)	 Mousse au chocolat au lait	 Moëlleux à l'ananas
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Céréales Corn flakes Lait Fruit de saison	Baguette Cotentin Fruit de saison	Biscottes et confiture d'abricot Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain d'épices Lait Coupelle de compote de pommes



Menu



Semaine du 02 au 06 Août

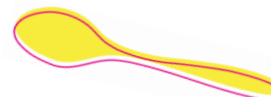
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  Vege	Repas mexicain		
Salade verte au pamplemousse (vinaigrette miel colombo)	Salade colorée (Iceberg, radis, maïs) (Vinaigrette moutarde à l'ancienne)	Crèmeux de poivrons et tortillas 	Salade de coquillettes Bio locales au pesto 	Carottes râpées locales (Vinaigrette du Brésil) 
Escalope cordon bleu	  Boulgour(bio) Lentilles et Maïs	 Chili 	Rôti de veau sauce tajine	 Poissonnette
Purée de pommes de terre, carottes et brocolis			Légumes couscous	 Petits pois saveur du soleil
Tomme noire à la coupe	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Fromy	Yaourt nature sucré
Crème dessert chocolat Bio	 Purée de pomme aux fruits rouges	  Banane Bio sauce chocolat	Fruits de saison (Melon jaune / Pastèque)	 Cake à la noix de coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palmier Petit suisses sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisin	Pain de mie et barre de chocolat Yaourt nature sucré Coupelle de compote de pomme	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit de saison



fait maison



Menu



Semaine du 09 au 13 Août



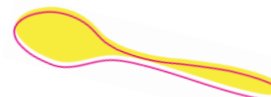
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		<i>Repas "Kebbab"</i>	
Salade coleslaw	Salade frisée aux noix (Vinaigrette traditionnelle)	Rillette	Laitue iceberg, tomates fraîches en dés	Pastèque
Pavé de colin gratiné au fromage	Riz Bio base hindou	Bœuf braisé au jus	Kebbab, pain pita et sauce blanche	Dés de hoki pané
Epinards et pomme de terre béchamel		Mélange de 4 céréales et ratatouille	Frites	Carottes saveur du jardin
Camembert Bio	Edam à la coupe	Petit moulé aux noix	Fromage blanc sucré	Yaourt nature et sucre bio
Abricot au sirop	Liégeois chocolat	Fruits de saison Bio	Soupe de fraise à la menthe	Cake aux pépites de chocolat
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et miel Yaourt nature sucré Fruit de saison	Céréales Corn flakes Lait Fruit de saison	Gaufrette au cacao Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette Pavé demi-sel Coupelle de compote pomme banane	Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison



fait maison



Menu



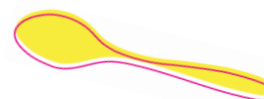
Semaine du 16 au 20 Août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------














Concombre vinaigrette Bio (Vinaigrette du terroir)	Crêpe au fromage	 <i>Repas fraîcheur</i> Bâtonnets de surimi	Carottes râpées Bio locales aux raisins secs (Vinaigrette orientale)	LE JOUR DU Végé Macédoine mayonnaise
Brandade de poisson	Omelette Bio	Rôti de bœuf froid & mayonnaise 	Couscous merguez	Macaronis Bio à l'italienne
	Mélange de légumes & haricots plats	Salade de riz à la parisienne et salade de haricots verts	Semoule et légumes couscous	
Fraidou	Mimolette à la coupe	Yaourt nature sucré Bio	Tomme blanche à la coupe	Petit suisse aux fruits
Flan à la vanille	Fruits au choix (Poire / Pomme)	Fruits de saison (Prune jaune / Prune rouge)	 Cake à la vanille	Fruits de saison (Raisin noir / Raisin blanc)
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au lait Petit suisse sucré Fruit de saison	Biscotte et confiture de groseille Lait Fruit de saison	Baguette Fromy Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Fourrandise à la fraise Lait Coupelle de compote de pomme



Menu



Semaine du 23 au 27 Août

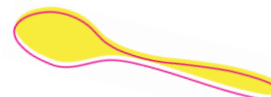
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade verte et cœur de palmier (Vinaigrette traditionnelle)	 Salade de pommes de terre à l'échalote	 Crèmeux frais aux radis	Tomate mozzarella & basilic (Vinaigrette balsamique huile d'olive)	Melon vert
  Chili sin carne bio	 Nuggets de poisson	Sauté de bœuf sauce tomate	 Pizza au fromage	 Filet de limande aux condiments
	Petit pois au jus	 Haricots verts BIO et flageolets	 Salade verte bio 	 Pépinettes locales (pâtes)
Fournol	Yaourt aromatisé	Montboissier	Fromage blanc nature et sucre	Pavé demi-sel
 Purée de pommes à la cannelle 	 Fruits de saison Bio	 Cake au chocolat	Straciatella au chocolat 	 Fruits au choix Bio
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel en coupelle Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufre pâtissière Lait Coupelle de compote de pomme banane	Baguette et pâte à tartiner Petit suisse nature sucré Fruit de saison	Baguette Fraidou Jus de raisin	Céréales Corn flakes Lait Fruit de saison






fait maison



Menu



Semaine du 30 Août au 01 Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Bio (moutarde à l'ancienne)	Salade verte et maïs (Vinaigrette traditionnelle)	Salade gourmande		
Cordon bleu de volaille	Pavé de colin mariné au thym 	Steak haché pur bœuf		
Courgettes à la provençale & riz	 Purée de pommes de terre bio	Carottes à la ciboulette		
Cotentin	Coulommiers	 Petit suisse aux fruits Bio		
Tarte aux pommes	Pêche au sirop	Fruits de saison (Melon vert / Nectarine)		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Grillé normand au chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison	Pain de mie et confiture de fraise Lait Fruit de saison	Baguette Petit moulé nature Jus de pomme		