

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
<u>lundi 31 mai 2021</u> AU <u>vendredi 4 juin 2021</u>	Cœurs de Palmier et Mais en salade Filet de lieu noir sauce safranée Purée de pomme de terre BIO Fromage à la coupe Fruit	 	Radis / sel Lasagnes de légumes bio Batavia en vinaigrette Petits suisses Compote pomme / biscuit	 	Salade de pois chiches aux oignons rouges Escalope végétale Semoule Tomme blanche Salade de fruits frais		Tomates à l'échalote Curry de légumes et haricots blancs Riz au lait de coco Fromage à tartiner Fruit		Salade mêlée Filet de poisson pané Brocolis à la tomate Fromage blanc Marbré chocolat	
<u>lundi 7 juin 2021</u> AU <u>vendredi 11 juin 2021</u>	Carottes BIO au curry Flan provençal à la ratatouille et mozzarella Yaourt aromatisé Flan pâtissier		Taboulé aux légumes frais Chili de légumes, tofu et haricots rouges Blé Fromage à la coupe Fruit		Salade camarguaise Boulettes de soja Aubergine sautées Petits suisses Fruit		Salade verte aux olives et croûtons Pâtes à la Carbonara de champignons et tofu épicé Petit moulé Glace		Tomates au thon Paëlla de poisson Fromage blanc Compote abricots	
<u>lundi 14 juin 2021</u> AU <u>vendredi 18 juin 2021</u>	Melon jaune Omelette Courgettes à l'ail Yaourt nature Fruit	 	Salade iceberg et dés de fromage Gratin de pâtes aux petits pois, navets et carottes jeunes " Cocktail de fruits exotiques		Betteraves et œufs durs Polenta au fromage Légumes à la provençale Fromage à la coupe Compote pêches	 	Haricots verts à la niçoise Risotto aux champignons et pois chiches Petit suisse Muffin à la carotte et citron	 	Salade piémontaise Filet de merlu aux dés de tomate Boulgour Fromage à la coupe Fruit	
<u>lundi 21 juin 2021</u> AU <u>vendredi 25 juin 2021</u>	Salade de maïs, poivrons et tomates Brandade de poisson aux olives noires et persil hachée Fromage à tartiner Fruits	 	Carottes râpées à la mimolette Tajine de pois chiches, légumes confits aux épices Semoule Brie Mousse citron		Concombres au fromage blanc Pavé de boulgour Ratatouille Petit suisse fruit Glace	 	Betteraves aux amandes Gratin de pâtes au pois cassés Haricots plats sautés Fromage à tartiner Salade de pommes et oranges à la menthe		Salade de tomates au basilic et mozzarella Pavé de merlu au citron Pâtes Yaourt nature Beignets	
<u>lundi 28 juin 2021</u> AU <u>vendredi 2 juillet 2021</u>	Taboulé de légumes BIO Omelette BIO Epinards BIO béchamel Laitage Fruit de saison	 	Macédoine Légumes à la provençale Polenta au tofu et olives noires Fruit Crème chocolat et sésame		Radis noir râpé Escalope panée végétale Pâtes Yaourt nature Compote pomme et fraise	 	Pastèque Pad Thai de courgettes, poivrons, carottes Riz parfumé Tomme blanche Glace		Salade et tomate Pavé de saumon à l'oseille Riz blanc Yaourt aromatisé Fruit	



Agriculture biologique



Issu de la pêche responsable


 Produit régional
 (150km de la cuisine max.)


Produit local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>lundi 5 juillet 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 9 juillet 2021</u></p>	<p>Salade BIO mêlée et croûtons</p> <p>Boulette de soja niçoise</p> <p>Courgettes sautées persillées</p> <p>Fromage petit moulé</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Cocottes lentilles et légumes à l'indiennes</p> <p>Mélange de riz parfumés</p> <p>Yaourt fruit</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Salade aux crevettes</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Flan nappage caramel</p>	<p>Salade fonds artichauts</p> <p>Tajine de légumes d'été</p> <p>Pommes de terre poêlées</p> <p>Emmental</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de lieu noir sauce safranée</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de pommes / meringue</p>
<p><u>lundi 12 juillet 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 16 juillet 2021</u></p>	<p>Betteraves ciboulette</p> <p>Clafoutis de légumes</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de tomates</p> <p>Curry de légumes et tofu BIO au lait de coco</p> <p>Mélanges céréales</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade frisée aux croûtons</p> <p>Polenta gratinée au petits pois</p> <p>Haricots plats sautés et cubes tofu</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Glace</p>	<p>Carottes râpées au cumin</p> <p>Filet de colin, dés de tomate et olives noires</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><u>lundi 19 juillet 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 23 juillet 2021</u></p>	<p>Salade de pomme de terre persillées</p> <p>Œuf poché</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Carottes bio au citron vert, haricots blancs et gingembre frais</p> <p>Boulgour à l'orange et curcuma</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de légumes et fèves de soja</p> <p>Riz blanc BIO aux champignons</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits BIO frais</p>	<p>Duo de melons</p> <p>Gratin de pâtes BIO au</p> <p>Brocolis, pois chiches coriandre fraîche</p> <p>Camembert</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte à l'orange</p> <p>Nuggets végétal / Ketchup</p> <p>Blé</p> <p>Petit suisse</p> <p>Liégeois vanille</p>
<p><u>lundi 26 juillet 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 30 juillet 2021</u></p>	<p>Radis et sel</p> <p>Raviolis épinards et ricotta</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme au four caramélisée</p>	<p>Betteraves lamelle et maïs</p> <p>Escalope végétale</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade aux amandes grillées</p> <p>Pavé de polenta aux olives noires, tomate et fromage</p> <p>Aubergines sautées</p> <p>Brie</p> <p>Salade de melon à la menthe</p>	<p>Salade de tomates région et mozzarella, vinaigrette au basilic</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Ratatouille</p> <p>"</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin poché / aïoli</p> <p>Pommes de terre et carottes BIO</p> <p>Cantal</p> <p>Tarte citron</p>



Agriculture biologique



Issu de la pêche responsable



Produit régional
(150km de la cuisine max.)



Produit local

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<p><u>lundi 2 août 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 6 août 2021</u></p>	<p>Carottes BIO râpées</p> <p>Filet de merlu à la diéppoise</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	  <p>AOP</p>	<p>Laitue au gouda</p> <p>Pommes de terre et lentilles</p> <p>comme un parmentier</p> <p>"</p> <p>Compote de pommes / biscuit</p>		<p>Boullgour aux dés de tomate</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Courgettes cajun</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Salade de fruits frais</p>	  	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de lieu poché au citron</p> <p>Riz blanc parfumé</p> <p>"</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	 	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pâtes aux haricots rouges, légumes brunoise au parika</p> <p>Choux fleur BIO juste persillé</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Marbré chocolat</p>	
<p><u>lundi 9 août 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 13 août 2021</u></p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Escalope panée végétale</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Mousse chocolat</p>	 	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>PAIN BIO</p> <p>tajine de carottes bio au pois chiches et cumin</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	 	<p>Céleri remoulade</p> <p>Raviolis frais aux épinards et tomate gratinés</p> <p>"</p> <p>Salade de melons</p>	 	<p>Salade de maïs et poivrons confits</p> <p>Curry de légumes BIO au lait de coco</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Tomates et vinaigrette ciboulette</p> <p>Colin d'alaska au citron vert</p> <p>Puree de pommes de terre fraîches</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Glace</p>	 
<p><u>lundi 16 août 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 20 août 2021</u></p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Haricots plats, fèves de soja et oignons rouges au cumin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	 	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Hamburger de poisson</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>"</p> <p>Glace</p>		<p>Salade de choux chinois, sésame et vinaigrette de soja</p> <p>Marmite de haricots plats et tofu sauce soja</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>		<p>Pois chiches, oignons rouges et poivrons en salade</p> <p>Pennes sauce Ricotta</p> <p>Epinards aillés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de pomme de terres herbes fraîches</p> <p>Pain BIO</p> <p>Oeuf poché</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cake citron</p>	
<p><u>lundi 23 août 2021</u></p> <p>AU</p> <p><u>vendredi 27 août 2021</u></p>	<p>Salade laitue au gouda et noix</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Légumes d'été BIO au curry et Haricots rouges</p> <p>"</p> <p>Compote et biscuit</p>		<p>Soupe froide de betteraves au yaourt</p> <p>Gratin de boullgour légumes</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	 	<p>Jambon beurre</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pastèque en salade</p>	 	<p>Salade frisée aux lardons</p> <p>Pavé de saumon</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Flan nappage caramel</p>		<p>Tomates BIO en salade</p> <p>Boulettes végétales au basilic</p> <p>Pâtes BIO au basilic</p> <p>Laitage BIO</p> <p>Paris Brest</p>	  



Agriculture biologique



Issu de la pêche responsable



Produit régional
(150km de la cuisine max.)



Produit local