MENUS STE FAMILLE

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette		Salade verte	Betteraves et mâche
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Palette de porc** *S/porc s/viande : Croq'végétarien*	Poisson meunière citron		Sauté de boeuf marengo *S/viande : Filet de colin sauce tomate*	Végé **Riz à la cantonnaise**
	Purée de pois cassés	Carottes à la crème curcuma		Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu Président		Coulommiers	Fromage frais sucré
DESSERT	**Flan vanille** *S/porc s/viande : Compote pêche*	Poire		**Mousse au chocolat** *S/porcs/viande : Compote pomme ananas*	Smoothie pomme fruits rouges

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN — LA BRETAGNE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée		Salade du Léon	**Saucisson à l'ail** *S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf *S/viande : Omelette*	Végé **Parmentier d'haricots rouges**		Galette saucisse *S/porc s/viande : Crêpe aux fruits de mer*	Merlu sauce bercy
	*** *S/viande : courgettes à la provençale*	***		Salade verte	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Cantal	Cotentin		Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco		Crêpe au caramel beurre salé	Banane

P.A. n°3

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS STE FAMILLE

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI (ASCENSION)	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Raïta de concombre		*Ascension*	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf aux poivrons *S/viande : Filet de colin sauce poivrons*	**Dahl de lentille corail et riz**			
	Pâtes tortis	***			
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque	Tomme blanche			
DESSERT	Pomme	**Flan vanille** *S/porcs/viande : Compote pomme banane*			

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade bicolore: carotte, radis
Raïta de concombre: concombre sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	LUNDI (REPAS VEGETARIEN)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vgte	Tomate ciboulette		Coquillettes au basilic	Salade bicolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Croq basquaise**	Parmentier de poisson		Boulettes de bœuf au thym *S/viande : Filet de colin poché citron*	**Rôti de porc au jus** *S/porc s/viande : Nugget's de blé*
	Poêlée de légumes	***		Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam		Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme		Banane	Purée pomme pêche

P.A. n°5

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS STE FAMILLE

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	*Pentecote*	Taboulé		Melon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin pané citron		Marmite de poisson basquaise	Estouffade de bœuf *S/viande : Tortillas*
		Epinards béchamel		Pâtes papillon	Carottes
PRODUIT LAITIER		Cantal		Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT		Pêche (sous réserve)		Compote poire	Clafoutis aux abricots

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI *REPAS VEGETARIEN*	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes mayonnaise		P. de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Colombo de porc** *S/porc s/viande : Croq'végétarien*	Merlu sauce catalane		Omelette	Chili con carne *S/viande : Chili sin carne*
	Semoule	Blé		Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage frais sucré		Fondu président	Coulommiers
DESSERT	**Liégeois vanille** *S/porc s/viande : Compote poire*	Nectarine (sous réserve)		Banane	**Mousse au chocolat** *S/porc s/viande : Compote pomme fraise*

P.A. n°2

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS STE FAMILLE

Semaine n°25 : du 20 au 24 Juin 2022

LA PROVENCE

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Melon		Tomate vinaigrette aux olives	**Pâté de campagne** *S/porc s/viande: Œuf dur mayonnnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crème	**Blé à la Napolitaine**		Boulettes de bœuf à l'antiboise *S/viande : Omelette*	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	**et emmental râpé**		Purée de p. de terre	Carottes
PRODUIT LAITIER	Cantal	***		Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Milk shake pomme griotte		Moelleux pêche lavande	Abricots

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de blé estivale: blé concombre, menthe

Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (REPAS VEGETARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Concombre vinaigrette		Radis à la croque	Salade de blé estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf *S/viande : Croq'végétarien*	**Saucisse sauce rougail** *S/porc s/viande : Filet de colin sauce tomate*		**Couscous de légumes**	Beignets de poisson citron
	Coquillettes	Riz pilaf		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature		Edam	Gouda
DESSERT	Pêche	**Flan nappé caramel** *S/porc s/viande : Compote pomme fraise*		Fondant aux fruits rouges	Nectarine

P.A. n°4

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS STE FAMILLE

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Vacances scolaires)
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée		Tomate à la croque	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf *S/viande : Nugget's de blé*	VÉGÉ **Faboulettes de lentilles corail**		**Jambon blanc** *S/porc Jambon de dinde* *S/viande : Œuf dur*	
	*** *S/viande : Courgettes béchamel*	Ratatouille		Chips	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cotentin		Vache qui rit	
DESSERT	Pastèque	Riz au lait		Fourrandise abricot	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

	LUNDI (Vacances scolaires)	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Rentrée scolaire)	VENDREDI
ENTRÉE	Vacances			Betterave vinaigrette	**Pâté de foie** *S/porc s/viande :* *Œuf dur mayonnnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise *S/viande :Tortis à la Napolitaine*	Colin pané citron
				***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER				Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT				Pomme	Pêche

P.A. n°1

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES