

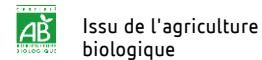




Du 2 au 6 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Concombre		Salade verte BIO et soja	Œufs durs BIO piccalilli (crème, mayo, paprika cornichon)
Lasagnes à la bolognaise	Steak haché de cabillaud sauce provençale		Viennoise de dinde <i>Omelette BIO</i> 	Pané fromager
<i>Lasagnes au saumon</i> 	Ratatouille et riz BIO		Flageolets BIO	Penne
Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO		Mimolette	Fromage fondu Président
Fruits de saison BIO	Crème dessert au caramel		Eclair au chocolat	Fruits de saison BIO





Du 9 au 13 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI

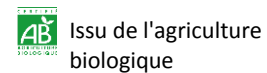
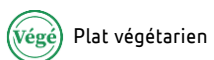
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Radis râpés à la vinaigrette		Menu Bretagne Sardine à l'huile et beurre	Laitue iceberg et noix
Quenelles 	Coquillettes BIO de la mer (moules, poisson, crème, curry, mélange de légumes)		Sauté de porc Emincé de pois 	Cordon bleu Colin Poélé
Epinards à la béchamel et pommes de terre			Légumes pot au feu	Boulgour sauce tomate
Fromage blanc et confiture d'abricots	Brie		Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO		Far breton	Fruit BIO



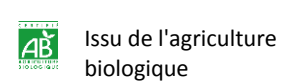
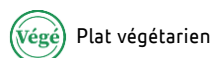


Du 16 au 22 mai 2022



LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade soja, maïs et tomate	Concombre vinaigrette BIO terroir		Melon	Concombre crème
Croq' veggie à la tomate	Aiguillette de colin meunière		Hot dog <i>Hot dog stick végétarien</i>	Poulet rôti façon paëlla <i>Nuggets de blé</i>
Julienne de légumes	Frites et ketchup		Salade verte	Riz Paëlla
Fromage blanc et miel	Cotentin		Yaourt banane BIO	Mimolette
Fruits de saison BIO	Pêches au sirop		Gauffre	Moelleux chocolat

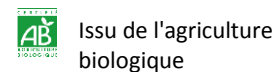
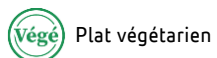
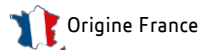




Du 23 au 27 mai 2022

LE JOUR DU 




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées sauce exotique 	Friand à la viande Roulé au fromage		Ascension	Pont de l'ascension
Steak haché au jus <i>Quenelles nature sauce tomate</i> 	Filet de hoki sauce tajine			
Courgettes et riz BIO	Légumes couscous façon tajine			
Carré de l'Est	Yaourt aromatisé			
Liégeois au chocolat	Fruits de saison BIO			





Du 30 mai au 3 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'orientale (PDT, pois chiche, cumin, oignon, raisin, tomate)		Œufs durs mayonnaise	Melon Jaune BIO
 Knack de la ferme de Challonges Saucisse de volaille <i>Blé et achard de légumes</i> 	Pavé colin herbes de provence		Croq' veggie Fromage	Nuggets de volaille et ketchup <i>Colin panéet ketchup</i>
Blé bio	Riz pilaf		 Haricots verts	Pommes vapeur BIO
Gouda	Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président
Flan à la vanille	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Cake aux myrtilles




Issu de l'agriculture biologique

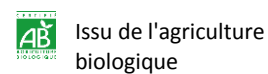




Du 6 au 10 juin 2022






LE JOUR DU 

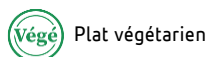
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Tomate à la vinaigrette		Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons)	Concombres vinaigrette
	Omelette aux herbes		Boulettes de bœuf à l'orientale <i>Quenelles natures sauce tomate</i> 	Rôti de dinde et mayonnaise <i>Œufs durs et mayonnaise</i>
	Riz		Polenta	Salade de lentilles bio
	Carré frais BIO		Carré de l'Est	Fromage blanc à la fraise
	Moelleux au chocolat			Crème dessert chocolat BIO





Du 13 au 16 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU  VENDREDI
Semaine Développement Durable				Repas froid
Choux-fleurs sauce cocktail	Concombres		Œufs dur BIO sauce picalilli	Tomates et basilic vinaigrette
Tortellini ricotta spinaci sauce tomate 	Cordon bleu de volaille		Paëlla au poisson 	Tarte chèvre tomate basilic 
	Boulgour Méli mélo du potager 	Boulgour		Salade verte
Yaourt aromatisé	Saint Paulin BIO		Fromage blanc et sucre	Gouda BIO
Fruits de saison BIO	Flan chocolat		Fruits de saison BIO	Cake framboise spéculoos







Issu de l'agriculture biologique

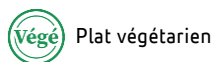




Du 20 au 24 juin 2022

LE
RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	Repas froid
Radis en rondelles à la vinaigrette	Roulé au fromage		Pastèque BIO	Carottes râpées BIO
Pâte BIO à la bolognaise	Emincé de dinde printanier <i>Boulette azuki</i>		Pizza fromage 	Filet de colin mayonnaise
<i>Pâte BIO à l'italienne</i>	Petits pois aux parfums du soleil 		Salade verte BIO	Salade parmentière (PDT cube, œuf dur, tomate, maïs, olive noire, poivron rouge et vert, sauce salade)
Carré de l'Est	Yaourt aromatisé		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruits de saison BIO		Smoothie aux fruits rouges et sa madeleine	Cake chocolat  surprise



Issu de l'agriculture
biologique

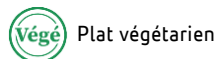
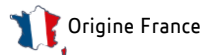




Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade farandole (salade composée, choux blanc, maïs, radis)	Salade de haricots verts		Salade gourmande (surimi, lentille, boulgour, ail, ciboulette)	Céleri à la rémoulade
Omelette BIO 	Jambon blanc <i>Coquillettes lentilles & champignons au curry</i> 		Steak haché au jus <i>Pavé de colin napolitain</i>	Filet de Hoki pané
Courgettes & blé	Coquillettes BIO		Jardinière de légumes aneth citron	Compotée de tomate et riz
Cotentin	Yaourt nature sucré		Coulommiers	Tomme noire
Pêches au sirop	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Flan à la vanille





Issu de l'agriculture
biologique

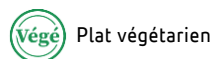




Du 4 au 6 juillet 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO et maïs	Salade verte		Betteraves BIO à la vinaigrette	
Cordon bleu <i>Filet de limande sauce bourride</i>	Hamburger Fishburger 		 Pizza végétarienne à la tomate	
Purée de carottes et pommes de terre	Frites		Salade verte BIO	
Camembert BIO	Fromage blanc et sucre		Yaourt nature et sucre	
Crème dessert chocolat	Donut		Fruit de saison	



Issu de l'agriculture biologique

