

SEMAINE DE L'EUROPE

LUNDI 4



MARDI 5



MERCREDI 6



JEUDI 7



VENREDI 8

Sauté de bœuf BIO
façon carbonnade
flamande

(pain d'épice, moutarde, oignon,
sucre roux)



Concombre façon tzatziki
(Fromage blanc, menthe, ail,
yaourt)

Spaghettis BIO

+ emmental râpé



Accra de morue

Pommes rissolées
+ Mayonnaise

Pizza aux légumes, fromage
de brebis (poivrons fromage râpé,
fromage de brebis olives)
Pizza au fromage

Sauce tomate à la milanaise
(lentilles, brunoise, poivrons, tomates,
oignons, olives)

Poisson façon paëlla
(Poisson blanc, cocktail de fruits de
mer, poivrons, ail, oignons, épices à
paëlla, petits pois, tomates)

Yaourt nature BIO



Salade verte

Gorgonzola AOP



Riz IGP Camargue

Fruit de saison

Fromage blanc au miel

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



FERIE

GOUTER *

Pain
Fraidou
Jus de pommes

GOUTER *

Lait
Pain
Confiture de fraise

GOUTER

Pompon cacao
Fromage frais nature & sucre
Jus d'orange

GOUTER *

Pain
Chocolat tablette
Lait

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge
 CE2
 Indication géographie protégée
 Appellation origine protégée
 Appellation origine contrôlée
 Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique
 Spécialité du chef
 Plat durable
 Poisson issu de la pêche durable
 Lait et produit laitier à l'école
 Fruits & légumes à l'école

LUNDI 11

Carottes râpées

 Emincé de volaille BIO
aux olives
(oignons, tomate concentré olives)

Ratatouille fraîche BIO
Pomme de terre cubes

Compote pomme banane

LE JOUR DU  **Waga**

MARDI 12


 Salade de tomates BIO

Pané blé fromage

Epinards hachés à la crème
Riz IGP Camarguais

Fruit de saison BIO  

MERCREDI 13

 Hachis parmentier

Salade verte

Brie

Fruit de saison BIO  

JEUDI 14

VENDREDI 15

PONT DE L'ASCENSION

GOUTER *

Pain
Petit moulé nature
Fruit de saison

GOUTER *

Pain
Chocolat tablette
Yaourt nature & sucre

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Lait
Compote de pommes

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

** Aide UE à destination des écoles*













(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  Lait et produit laitier à l'école  Fruits & légumes à l'école

LUNDI 18

 Sauté d'agneau au miel
(Miel oignons, ail, fond)

Quartiers de pommes de terre
+ ketchup

Gorgonzola AOP  

Fruit de saison BIO  

LE JOUR DU VEGE

MARDI 19


Macédoine mayonnaise

 Dahl de lentilles corail
(carottes, oignons, lait coco, ail, tomates concassées gingembre, curry)

Riz IGP Camargue

Fromage frais aux fruits

MERCREDI 20



 Hoki au bouillon méditerranéen
(oignons, ail, concentré de tomate, tomates concassées, bouquet provençal, crème fraîche)


Mélange de légumes et haricots plats
Coquillettes BIO
+ emmental râpé

Fromage blanc nature 

Fruit de saison BIO  

JEUDI 21

 Poulet LR façon frigousse
(pommes, jus de pomme, céleri branche, champignons, marrons, muscade, oignons et ail) 


 Mélange de carottes & pommes de terre

Fromage frais au sel de Guérande


Crêpe et sucre

VENDREDI 22

Salade verte & croûtons

 Steak de colin sauce citron
(fumet de poisson, citron, crème fraîche, oignons)

Brocolis BIO 
Boulgour BIO 

 Clafoutis à la griotte

GOUTER *

Petit beurre
Compote pomme fraise
Lait équitable

GOUTER *

Pain
Fraidou
Fruit de saison

GOUTER

Palet breton
Compote de pommes
Lait équitable

GOUTER *

Fourrandise au citron
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison

GOUTER *

Pain
Fromage fondu Président
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires










* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  Agriculture biologique  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques  Label rouge  Fruits & légumes à l'école

LUNDI 25

LE JOUR DU  **MARDI 26**

MERCREDI 27


JEUDI 28


VENDREDI 29


FERIE



Blé BIO 



Salade de tomates

 Quiche au fromage
Tarte au fromage

Salade de concombre & dés de brebis 

 Mélange andalou
(courgettes, poivrons, champignons, maïs, petits pois, épices paella, mélange tandoori, ail)

 Sauté de veau LR sauce blanquette 
(oignons, crème fraîche, carottes champignons, poireaux)

 Sauté de porc sauce dijonnaise 
Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise (oignons fond, moutarde)

Filet de merlu sauce lombarde
Pavé de merlu sauce lombarde (oignons, crème fraîche, tomates concassées, épices à paella.)

Camembert 

Riz IGP Camargue
Courgettes à l'ail

Carottes

Haricots verts BIO ciboulette 
Pommes cubes vapeur

Fruit de saison BIO  

Yaourt à la vanille BIO 

Compote pomme fraise

 Cake miel cannelle

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Madeleines longues
Fromage frais nature & sucre
Jus de pommes

Pain
Chocolat tablette
Fruit de saison

Pain
Fraidou
Fruit de saison

Gaufre pâtissière
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles













(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  CE2  Indication géographie protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  Lait et produit laitier à l'école  Fruits & légumes à l'école