

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 1<sup>er</sup> au 26 mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>1<sup>er</sup> mai</b> Férié	<b>2 mai</b> Betteraves en vinaigrette Filet de merlu sauce créole Riz <b>bio</b> Gouda <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	<b>3 mai</b> Terrine et cornichons Salade de tomates, poivrons et jambon blanc Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	<b>4 mai : menu alternatif</b> Radis beurre Curry de légumes (carottes, lentilles corail, lait de coco) Pommes de terre vapeur <b>bio</b> Fromage blanc <b>bio</b> au sucre roux	<b>5 mai</b> Salade coleslaw (chou blanc et carottes en mayonnaise) Osso bucco de dinde <b>BBC</b> Courgettes sautées Saint-Nectaire <b>AOP</b> Tarte pâtissière aux pommes
<b>8 mai</b> Férié	<b>9 mai : menu alternatif</b> Pizza Omelette Duo de haricots verts et beurre Salade verte <b>bio</b> Yaourt <b>bio</b> à la fraise	<b>10 mai</b> Concombre sauce bulgare Salade de pâtes <b>bio</b> , carottes cuites et poulet rôti Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	<b>11 mai</b> Mousse de thon à la vache qui rit Filet de poisson du jour au citron Ratatouille « maison » Tomme d'Anjou <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	<b>12 mai</b> Tomates en vinaigrette Veau <b>bio</b> aux olives Pommes de terre <b>bio</b> Mini-babybel <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>
<b>15 mai : menu alternatif</b> Tarte au fromage <b>bio</b> Gratin de chou-fleur et pâtes <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	<b>16 mai</b> Tomates à la mozzarella Rôti de porc sauce barbecue Pommes de terre Fruit de saison <b>bio</b>	<b>17 mai</b> _Cake au thon « maison » et salade verte <b>bio</b> Salade de carottes râpées, poivron et œuf dur Dessert lacté	<b>18 mai</b> Férié	<b>19 mai</b> Fermé
<b>22 mai</b> Macédoine en mayonnaise Filet de colin au beurre citronné Riz <b>bio</b> et épinards Kiri <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	<b>23 mai : menu d'Afrique du nord</b> <b>Menu spécial</b> Salade tunisienne (tomates, poivrons, concombres) Couscous (merguez/boulettes) Orange à la cannelle et biscuit	<b>24 mai</b> Tranche de melon Salade de pommes de terre <b>bio</b> , haricots verts et lardons Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	<b>19 mai</b> Tomates en vinaigrette Lasagnes « maison » courgettes/ricotta Verre de lait <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	<b>26 mai</b> Concombre à la feta <b>AOP</b> Sauté de veau <b>Label Rouge</b> au paprika Petits pois cuisinés Crêpe chocolat/noisettes

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 29 mai au 23 juin 2023



## Lundi

29 mai

Férié

## Mardi

30 mai

Rillettes de thon  
Jambon braisé  
Haricots verts  
et pommes de terre **bio**  
Cantal **AOP**  
Fruit de saison **bio**

## Mercredi

31 mai

Carottes râpées en vinaigrette  
Salade de tomates, riz **bio** et  
thon  
Dessert lacté et biscuit

## Jeudi

1<sup>er</sup> juin

Tranche de melon  
Emincé de poulet  
Taboulé  
Chanteneige **bio**  
Crème glacée

## Vendredi

2 juin : menu alternatif

Concombre sauce bulgare  
Curry de légumes (courgettes,  
fèves, lait de coco)  
Coquillettes **bio**  
Fromage **bio**  
Fruit de saison

5 juin : menu alternatif

Tomates et maïs en vinaigrette  
Œuf sauce crème  
Brocolis **bio** et poivrons rouges  
Camembert  
Fruit de saison **bio**

6 juin

Betteraves en vinaigrette  
Veau **bio** à la provençale  
Mogettes **bio** de Vendée  
Salade verte  
Yaourt **bio**

7 juin

Tomates au basilic  
Salade de pâtes **bio**, concombre  
et dinde rôtie  
Fromage  
fruit de saison **bio**

8 juin : menu réalisé par les enfants  
de l'école de la Profondine

*Pastèque aux tomates multicolores  
Chipolatas  
Courgettes cuisinées  
(sauce tomate, oignons, paprika)  
Crème anglaise et gâteau chocolat  
« maison »*

9 juin

Carottes râpées en vinaigrette  
Brandade de poisson frais  
Vache qui rit **bio**  
Fruit de saison **bio**

12 juin

Saucisson à l'ail et cornichon  
Paupiette de dinde  
Ratatouille « maison »  
Edam **bio**  
Fruit de saison **bio**

13 juin

Gaspacho  
Boulettes de bœuf  
Spaghettis **bio**  
Port-salut **bio**  
Compote de fruits

14 juin

Toast de sardinade aux haricots  
blancs  
Salade de carottes râpées, maïs et  
lardons  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

15 juin : menu alternatif

Concombre au boursin ail et fines  
herbes  
Riz coco aux haricots rouges et  
ananas  
Salade verte **bio**  
Fromage blanc **bio**

16 juin  
Tranche de melon  
Filet de poisson du jour au beurre blanc  
Julienne de légumes  
Verre de lait **bio**  
Tarte normande

19 juin

Duo de tomates en vinaigrette  
Sauté de veau aubergines et oignons  
rouges  
Boulgour **bio**  
Babybel  
Fruit de saison **bio**

20 juin

Tranche de pastèque  
jambon blanc,  
Salade de crudités et riz **bio**  
Emmental **bio**  
Flan au caramel

21 juin

Radis beurre  
Salade de perles de maïs et blé,  
tomates cerises et poulet rôti  
Salade verte **bio**  
Dessert lacté

22 juin

Salade de pépinettes au chorizo  
Filet de poisson du jour au beurre  
citronné  
Brocolis **bio**  
Entrammes **bio**  
Sorbet

23 juin : menu alternatif

Œuf mayonnaise sur salade verte  
Dahl de lentilles corail et riz **bio**  
Comté **AOC**  
Fruit de saison

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 26 juin au 7 juillet 2023



## Lundi

26 juin

Tranche de melon  
Chipolatas de bœuf **Label Rouge**  
Purée de carottes **bio** et pommes de terre  
Fromage blanc aux fruits

## Mardi

27 juin : menu alternatif

Tomates au basilic  
Riz cantonnais  
Munster **bio**  
Fruit de saison **bio**

## Mercredi

28 juin

Taboulé  
Salade de courgettes râpées,  
tomates et jambon blanc  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

## Jeudi

29 juin

Tranche de pastèque  
Filet de poisson du jour sauce tomate  
Pommes de terre  
Vache qui rit **bio**  
Compote pomme/banane **bio**  
« maison »

## Vendredi

30 juin

Carottes râpées en vinaigrette  
Axoa de bœuf **Label Rouge**  
Haricots verts **bio**  
Cantal **AOP**  
Tarte au chocolat

3 juillet

Tomates à la mozzarella  
Sauté de lapin à la moutarde  
Quinoa **bio**  
Fruit de saison **bio**

4 juillet

Salade piémontaise  
Sauté de veau aux olives  
Salsifis à la provençale  
Salade verte **bio**  
Yaourt aux fruits mixés

5 juillet

Tranche de melon  
Salade de coquillettes, tomates  
cerises et dinde rôtie  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

6 juillet

Pizza « maison »  
Filet de poisson du jour sauce coco  
Courgettes **bio**  
Salade verte **bio**  
Fromage blanc au sucre roux

7 juillet : menu alternatif

Concombre **bio** à la menthe  
Croque-monsieur au fromage  
Salade verte **bio**  
Île flottante