












Menus de la Semaine du 01 au 05 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Plat végétarien
Férie	Radis beurre salé Sauté de bœuf sauce au paprika persil Petits pois   Plat végétarien Glaette boulgour Petits pois Carré de l'Est Fromage blanc straccietella	Macédoine mayonnaise Saucisse chipolatas   Lentilles  Plat végétarien Gratin de lentilles/pdt douce Yaourt aromatisé Pommes jaune 	Crêpe à l'emmental Émincé de saumon sauce citron Purée de courgettes à l'huile d'olive Plat végétarien Courgette/pdt béchamel et chèvre Saint nectaire  banane 	Carottes râpées Vinaigrette  Beignet crispidor coquillettes   Coulommier Donuts









« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Plat végétarien	
Férie	Betteraves Vinaigrette  Emincé de bœuf jus aux oignons   Haricots verts Plat végétarien Falafel Haricots verts Yaourt nature sucré Pomme bicolore	Pomelos et sucre Cuisse de poulet rôti au jus  Purée de pommes de terre Plat végétarien Nugget de blé Purée de pdt Emmental Crème dessert chocolat	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive  Chili sin carne  Fromage de Langres  Compote de pommes fraise	Pâté de campagne et cornichons Œuf dur mayonnaise bolognaise de bœuf à la tomate tortis  Plat végétarien Bolognaise au 4 fromages Camembert Kiwi 










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétariens		
<p>Betteraves  Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Yaourt nature à la confiture à l'abricot</p> <p>Madeleine</p>	<p>Coquillettes au pesto rouge</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Chutney de courgettes </p> <p>Plat végétarien</p> <p>Gratin de courgette fromage </p> <p>Munster </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque </p>	Férie	Férie











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Crête	
<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Sauté de porc sauce aux olives  Lentilles </p> <p>Plat végétarien Lentilles façons bolognaise coquillette</p> <p>Moncadit</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet Haricots verts à l'ail</p> <p>Plat végétarien Nugget's de blé Haricots vert à l'ail</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pastèque</p>	<p>Carottes râpées et oignons frits </p> <p>Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre</p> <p>Plat végétarien Parmentier de légumes</p> <p>Comté </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Salade iceberg et noix vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fondant aux chocolat (gâteau anniversaire)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de hoki sauce basilic </p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Plat végétarien Epinard pdt fromage à raclette</p> <p>Mimolette</p> <p>Nectarine</p>








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 mai au 02 juin 2023



Découvrir pour mieux grandir











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Plat végétariens
Férie	Radis beurre Aiguillette de poulet sauce aigre douce Petits pois Plat végétarien Omelette Petit pois Yaourt sucré Gaufre liégeoise	Betteraves  Saucisse de Toulouse Haricots blancs coco sauce tomate Plat végétarien Falafel/haricot coco coulommiers Ananas frais	Salade de blé aux légumes Sauté de bœuf sauce au caramel   Carotte persillées Plat végétariens Crispidor Carottes persillées Fromage blanc sucré Kiwi 	Salade coleslaw  Stick de mozzarella Ratatouille Saint nectaire  Riz au lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Plat végétariens			
Tomates salade  Dés de colin d'Alaska sauce basilic  Penne  Plat végétariens Penne au fromage  Emmental Beignet au chocolat	Macédoine mayonnaise Quenelles nature sauce tomate  Riz  Yaourt nature à la confiture à la fraise Pêche jaune	Melon jaune Boulette de bœuf sauce poivrade Haricots verts Plat végétariens Œuf dur béchamel Haricots vert Camembert Tarte au citron 	Salade verte Saucisse de Strasbourg Lentilles  Plat végétariens Lentilles façon bolognaise et coquille  fromage blanc aux fruits Barre bretonne	Rillettes de sardines et céleri Cordon bleu Purée de pommes de terre Plat végétariens Nugget de blés Pdt purée munster  Compote d'abricot



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Du 12 au 16 Juin 2023



Découvrir pour mieux grandir








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre </p> <p>Sauté de bœuf sauce façon orientale  Semoule </p> <p>Plat végétarien Couscous végétarien</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade de riz aux olives</p> <p>Pilon de poulet rôti au jus Ratatouille</p> <p>Plat végétarien Œuf du ratatouille </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade fruits</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière Carottes au jus</p> <p>Plat végétarien Pané gouda Carottes au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p>	<p>Plat végétarien</p> <p>Radis beurre salé</p> <p> Farfalles légumes du sud</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Au revoir les grands</p> <p>Concombres à la crème ail et persil</p> <p>Meunière colin d'Alaska  sauce ketchup Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Plat végétarien Bâton mozzarella Pdt quartier</p> <p>Cantal </p> <p>Eclair au chocolat </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 19 au 23 Juin 2023





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Plat végétarien
Melon jaune	Salade de riz niçois	Salade de courgettes, tomates et ciboulette <i>Vinaigrette</i>	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette</i> 	Pastèque
Aiguillette de poulet Coquillettes	Boulette de bœuf sauce tomate Haricots verts à l'ail	Hachis parmentier maison	Jambon blanc Jambon de dinde Salade piémontaise	Nuggets de blés 
Plat végétarien Gratin de coquillettes/fromage	Plat végétarien Omelette fromage Haricots verts	Plat végétarien Parmentier fromage	Plat végétarien Pizza fromage Salade piémontaise	Carottes persillées
Gouda	Buche de lait mélange	Yaourt sucré		Cantal AOP 
Compote de poire allégé en sucre	Abricot	Tarte pommes 	Coulommiers	Banane 
			Pêche jaune	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 26 au 30 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat végétarien			MENU ST GEOSMES	
Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre ravigote	Melon Charentais	Salade de concombre 	Salade verte vinaigrette
Quenelle nature 	Sauté de bœuf sauce aux olives  	Boulette provençales	Steak haché	Colin d'Alaska pané et riz soufflé
Torsades	Carottes persillées	Semoule 	Potatoes	Gratin de chou fleurs
	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien
	Clafoutis aux légumes	Légumes, mozzarella semoule 	Galette de pois chiches	Stick mozzarella riz
St Paulin	Gouda	Yaourt aromatisé	Comté 	Camembert
Crème dessert vanille	Nectarine 	Ananas frais	Beignet chocolat 	Compote fraise
			(Gâteaux anniversaire)	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

