



## SEMAINE 19

du 6 au 10 mai

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
	<p>Betteraves vinaigrette </p> 	<p><b>Jour Férié</b></p>	<p><b>Jour Férié</b></p>	<p><b>Pont</b></p>
<p>Gnocchis à l'italienne (Plat complet végétarien)</p> 	<p>Couscous de merguez et boulettes d'agneau</p> 			
<p>Fromage râpé</p> <p>*****</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Légumes couscous </p>			
<p>Yaourt nature sucre</p>	<p>Pyréné</p>			
<p>Compote de fruits </p>  <p>*****</p>	<p>Gâteau basque</p> <p>*****</p>			

### Légende



Plat végétarien



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Agriculture  
Biologique Europe



Haute Valeur  
Environnementale



De saison

# LE MENU DE LA SEMAINE



## SEMAINE 20

Du 13 au 17 mai

LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024 <b>STOP au gaspi!</b>	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
	Radis beurre		Concombre à la menthe	
Rôti de veau braisé	Gratin de pâte à la viande (Plat complet)	Rougail saucisse	Tajine de légumes et pois chiches	Colin, sauce américaine
Blé	*****	Riz pilaf	Semoule couscous	Frites
Coulommiers	Petits suisses	Yaourt aux fruits	Mimolette	Yaourt aromatisé
Fruits *****		Fruits	Far breton	Pastèque

### Légende



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef








Plat végétarien

# LE MENU DE LA SEMAINE



## SEMAINE 21

Du 20 au 24 mai

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
Jour Férié		Melon vert 	Tomate au basilic 	
	Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien) 	Bolognaise 	Émincé de volaille sauce tomate 	Paëlla de poisson 
	***** *****	Pâtes	Boulgour pilaf 	***** *****
	Yaourt au citron 	Yaourt nature sucre 	Emmental	Cantal 
	Fruit de saison  	Quatre-quart au chocolat ***** 	Crêpe au sucre *****	Fruit de saison

### Légende



Agriculture  
Biologique Europe



Plat végétarien



Viande Bovine Française  
(VBF)



Volaille Française























Recette du chef

# LE MENU DE LA SEMAINE




## SEMAINE 22

Du 27 au 31 mai

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
	 Carottes râpées vinaigrette 		Concombre vinaigrette 	
Goulash de bœuf 	Cuisse de poulet sel d'épices 	Pizza aux trois fromages 	Kefta d'agneau aux épices 	Filet de poisson pané meunière et citron
Haricots verts 	Jardinière de légumes et pommes de terre *****	Panaché de salade  	Semoule  *****	Blé 
Pyrené		Petits suisses 	Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé 
 Fruit de saison 	 Fromage blanc aux fraises 		Clafoutis aux pommes  *****	Purée pommes abricots 

### Légende





 Région Ultrapériphérique	 Volaille Française	 Origine France	 Agriculture Biologique Europe	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale
--	---	---	---	--	---

# LE MENU DE LA SEMAINE



## SEMAINE 23

Du 03 au 07 juin

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
	Melon jaune 		Carottes râpées vinaigrette  	
Steak haché de poulet au jus d'herbes	Filet de poisson sauce aux poivrons rouges 	Escalope de porc sauce charcutière 	Blettes à la niçoise  	Galette saucisse
Pennes *****	Boulgour 	Aubergines à la tomate  Crozets	Frites	Salade verte 
 Yaourt aux fruits	Edam	Camembert	Saint-Paulin	Yaourt 
Fruits de saison  *****	Timbale de glace vanille chocolat	Fraises 	Gâteau  *****	Fruits de saison 

### Légende



Tutti Frutti



Plat végétarien



Le Porc Français



Agriculture  
Biologique Europe









Pêche  
responsable



## SEMAINE 24 du 10 au 14 juin

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
	Tzatziki aux concombres 		Radis beurre  	<b>LA GRANDE FÊTE DU SPORT</b>
Filet de poisson sauce niçoise 	Frittata aux coquillettes (Plat complet végétarien)  	Chipolatas au four 	Estouffade de bœuf	Cheese burger
Blé 	*****  *****	Lentilles mijotées	Gratin d'épinards  	Pommes de terre grenailles rôties   
Yaourt nature sucré 	Emmental	 Yaourt aux fruits	Edam	
Fruit de saison 	Fruits de saison 	Fruit de saison 	Crème au chocolat  *****	Donuts













### Légende

 Origine France	 Œufs plein air	 Haute Valeur Environnementale	 Agriculture Biologique Europe	 De saison	
---	---	---	--	--	---









## SEMAINE 25

du 17 au 21 juin

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
	Oeufs durs	Tomates au maïs vinaigrette 	Rondelles de concombre 	
Poulet Basquaise 	Lasagnes de légumes 	emincé de boeuf aux oignons doux	Rôti de porc forestière	Papillons aux fruits de mer (Plat complet) 
Riz pilaf 	Salade verte 	Boulgour aux épices	Haricots verts sautés 	*****  *****
Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature sucré	Cantal AOP 	Chanteneige
Fruit de saison 	Pastèque 	*****	Glace  *****	Liegeois vanille

### Légende













 Région Ultrapériphérique	 VÉGÉTARIEN Plat végétarien	 Tutti Frutti	 Agriculture Biologique Europe	 Dessert du potager	 Haute Valeur Environnementale
--	--	--	---	---	---

# LE MENU DE LA SEMAINE









## SEMAINE 26

du 24 au 28 juin

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
	 Tomate mozzarella 		Melon 	
Rôti de bœuf VBF 	Sauté de porc sauce estragon 	Boulettes de bœuf à la napolitaine 	Raviolis ricotta épinards sauce tomate et basilic (Plat complet végétarien) 	Filet de lieu noir sauce à l'aneth 
 Haricots beurre ail persil	Riz pilaf	Semoule 	*****  *****	 Pomme de terre boulangères
Tomme blanche	Carré de l'Est	Petits suisses 	Fromage de chèvre	 Yaourt aromatisé
 Fruits de saison 	Glace	fruits 	Riz au lait 	Fruits de saison

### Légende














					
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Le Porc Français	Origine France	Agriculture Biologique Europe	Plat végétarien	Pêche responsable





## SEMAINE 27

du 1er au 05 juillet

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
	Pastèque 		Melon  	
Wings de poulet sauce barbecue	Assiette Anglaise 	Carrot dog 	Paupiette de veau au jus	Filet de poisson meunière
Boulgour aux petits légumes *****	Gratin de macaroni 	Pommes de terre sautées à l'ail	Frites	Riz aux petits pois 
Cantal 		Yaourt nature sucré 	Petit moule ail et fines herbes	Camembert
Fruits de saison 	Cake  *****	Fruit d'été 	Crème à la vanille  *****	Glace

### Légende



Recette de chef



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale