

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade chinoise Salade de maïs	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade	Betteraves sauce crémeuse	Courgette vinaigrette Choux rouge sauce cremeuse	Carottes râpées vinaigrette maison Salade des Antilles
PLAT				
Galopin de veau grillé	Cordon bleu	Rôti de porc aux herbes	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de colin sauce crème
GARNITURE				
Petits pois	Haricots verts	Lentilles	Pennes	Pomme Vapeurs
PRODUIT LAITIER				
Gouda Saint-Paulin	Camembert Coulommiers	Yaourt nature sucré	Emmental Petit moulé	Edam Brie
DESSERT				
Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Abricots au sirop Poire au sirop	Cookies au chocolat et épices	Fromage blanc à la confiture de fraises Petits suisse sucrés	Fruits de saison
GOUTERS				
Pain pâte à tartiner Jus de raisin	Croissant Lait à la fraise	Jus d'orange Pain au lait Barre chocolat	Rocher coco Compote pomme banane	Fromage blanc Petits beurre



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Viandes
Origine France



Bovin
Race à viande



Porc
Qualité Certifiée



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Fait maison



Semaine du 20 au 24 Mai

Déjeuner



Lundi	Mardi <i>Menu BIO</i>	Mercredi	Jeudi Resto à la plage	Vendredi
ENTREE				
Salade de riz Salade de blé à la parisienne	Soupe de lentilles Bio	Salade de mâche	Tomates au thon	Concombre et maïs Coleslaw
PLAT				
Sauté de porc	Steak haché Bio	Ravioli à la volaille Fromage rapé	Emincé de dinde au curry	Filet de lieu sauce Nantua
GARNITURE				
Gratin de salsifis	Purée de carottes et pommes de terre Bio	Flageolets	Carottes épices colombo	Choux-fleurs persillés
PRODUIT LAITIER				
Carré de l'Est Fromy	Brie Bio	Yaourt Aromatisé	Emmental Montboissier	Tomme blanche Brie
DESSERT				
Fruits de saison	Flan en pot Bio	Barre bretonne Crème anglaise	Chou "coucher du soleil"	Glace "fusée"
GOUTERS				
Pain Emmental Jus d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Jus de raisin	Gaufre au Chocolat Crème dessert vanille	Fromage Blanc Palets Breton	Barre de céréales Compote



Semaine du 27 au 31 Mai

Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Macédoine mayonnaise Œufs durs	Pâté de campagne Pâté de foie			
PLAT				
Côte de porc	Sauté de veau	Pizza au fromage		
GARNITURE				
Courgettes à la provençale	Semoule	Salade verte aux croutons		
PRODUIT LAITIER				
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Edam Croûte noire	Saint-Paulin		
DESSERT				
Cocktail de fruits	Liegeois à la vanille Liegeois au chocolat	Compote de pommes et cassis		
GOUTERS				
Pain au lait Confiture d'abricot Jus de raisin	Pain Pâte à Tartiner Lait nature	Brioche pépites de chocolat Jus d'orange		



Semaine du 03 au 07 Juin

Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Saucisson à l'ail Roulade aux olives	Betteraves vinaigrette Concombre vinaigrette maison	Taboulé	Tomate vinaigrette Duo de crudités	Salade méditerranéenne Salade de lentilles vinaigrette Maison
PLAT				
Haut de cuisse de poulet	Sauté de bœuf en estouffade	Galopin de veau grillé	Jambon braisé	Filet de lieu à la tapenade
GARNITURE				
Epinards à la béchamel	Penne	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Semoule
PRODUIT LAITIER				
Gouda Emmental	Petits suisses Fromage blanc	Camembert Brie	Fraidou Cotentin	Edam Fraidou
DESSERT				
Crème dessert au caramel Crème dessert au chocolat	Fruits de saison	Fromage blanc au sirop de cassis	Grillé aux pommes	Petit pot vanille fraise
GOUTERS				
Jus de pomme Pain Vache qui rit	Lait chocolat Pain au lait	Pain Confiture de fraise Jus d'orange	Fruit de saison Rochers coco	Brioche Jus de Raisin



Semaine du 10 au 14 Juin

Déjeuner



Lundi Pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
	Salade verte	Friand au fromage	Champignons et tomates émincées Salade d'endives	Salade de maïs aux crevettes Salade de lentilles
PLAT				
	Lasagne Bolognaise	Rôti de veau	Escalope de poulet	Penne au saumon
GARNITURE				
		Courgette persillées	Purée de brocolis et pomme de terre	
PRODUIT LAITIER				
	Fondu Président Fraidou	Croûte noire	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Camembert Brie
DESSERT				
	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison	Tarte aux abricots	Fromage blanc à la confiture de fraises
GOUTERS				
	Barre de céréales Yaourt à boire	Cake nature Lait chocolat	Baguette Emmental Jus d'orange	Jus de pomme Brioche pépites de chocolat



Semaine du 17 au 21 Juin

Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Concombre vinaigrette maison Tomate vinaigrette	Rillettes à la sardine Maquereaux à la tomate	Salade de riz	Assiette de charcuteries Roulade aux olives	Courgettes râpées vinaigrette terroir Salade verte au maïs
PLAT				
Emincé de dinde sauce Fromagère	Sauté de bœuf	Palette de porc sauce diable	Nuggets de volaille	File de lieu au curry
GARNITURE				
Coquillettes	Semoule	Haricots beurre en persillade	Potatoes aux épices	Carottes fraîches persillées
PRODUIT LAITIER				
Edam Mimolette Local	Buchette de chèvre Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert Coulommiers	Petits suisses Fromage blanc
DESSERT				
Liégeois à la vanille	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Glace Fusée	Beignet au chocolat
GOUTERS				
Jus de pomme Pain au lait	Brioche pépites de chocolat Lait nature	Cookie Fruit Yaourt nature sucré	Fruit de saison Madeleines x 2	Pain Emmental Jus d'orange



Semaine du 24 au 28 Juin

Déjeuner



Lundi	Mardi Menus CMJE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Betteraves sauce crémeuse Choux-fleurs sauce Cocktail	Salade verte, tomates et croutons	Œufs durs mayonnaise	Salade hollandaise Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre Taboulé
PLAT				
Saucisse de Francfort	Pennes à la carbonnara	Penne à la bolognaise	Roti de bœuf	Filet de colin meunière
GARNITURE				
Purée	Gruyère rapé		Petits pois	Poelée de légumes
PRODUIT LAITIER				
Fromage blanc Petits suisses		Coulommiers	Rondelé nature Saint-Paulin	Gouda Saint-Moret
DESSERT				
Tarte Flan	Donut's au sucre	salade de fruits exotiques	Beignet à la framboise	Compote de pommes et pêches Compote de pommes et cassis
GOUTERS				
Jus d'orange Baguette de campagne St Moret	Pain Confiture de fraise Lait nature	Brioche Pate à tartiner Jus de pomme	Fromage blanc Barre Bretonne	Pain au chocolat Fruit de saison



Semaine du 01 au 05 Juillet

Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Rosette Roulade de volaille	Crevettes cocktail Salade de surimi	Tomate vinaigrette orientale	Pastèque	Pizza au fromage
PLAT				
Hachis parmentier	Sauté de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôtie	Cheeseburger	Pave de poisson à la Bordelaise
GARNITURE				
	Carottes	Riz pilaf	Pomme smile	Haricots verts
PRODUIT LAITIER				
Carré de l'Est Camembert	Fromage Blanc et sucre Petits suisse	Cotentin Gouda	Petit Louis	Edam Fraidou
DESSERT				
Barre bretonne Crème anglaise	Peches au sirop Poires au sirop	Rocher coco chocolat	Botonnet de glace Fraise	Eclair a la vanille
GOUTERS				
Jus de pomme Pain Miel	Jus d'orange Baguette de campagne St Moret	Pain chocolat du boulanger Crème caramel	Pain aux céréales Confiture de prunes Banane	Mini roulé à la fraise Lait nature