











SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> 			<p><b>CENTRE DE LOISIRS</b></p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- \* Plat contenant du porc



# MENUS MORMANT



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurce </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>











-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée


**INFORMATIONS :**


- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc




SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette	Pizza au fromage	Pâté forestier*	Tomates vinaigrette 	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Pommes vapeur	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc* 	Burger de veau à la moutarde	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Petits pois carottes 	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Brie
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS MORMANT



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (pc)	Salade d'avocat	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Melon vert	Quiche Lorraine*
Emmental	Boulettes de bœuf sauce au curry	Morbier	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Compote pommes	Pommes noisettes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gratin d'épinards
	Fruit de saison	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			S/P : Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade avocat:** avocats, concombres, tomates, oignons rouges  
**Salade composée:** salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)		Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
	Camembert			
Compote pommes fraises	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/V : T Parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage









Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc




SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade fraîcheur 		
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Yaourt à boire	Kiri
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	 Cookies	Compote de pommes (stock)
			S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

**Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison







- \* Plat contenant du porc



# MENUS MORMANT



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune		Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boullghour à la tomate		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées			
	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Fish and chips :** beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc

















# MENUS MORMANT



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza				
Œufs durs  	Haché de bœuf à la tomate 	Beignets de calamars et sauce tartare 	Paëlla (pc) 	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème 	Coquillettes	Beignets de chou fleur 		Emmental  Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt sucré	Fromage ovale	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes 	
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc