



Semaine du 06 au 10 Mai 2024

LE JOUR DU

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Tomates vinaigrette Salade de blé à la parisienne	Salade de pâtes au pesto Carottes râpées	Férié	Ascension	Pont de l'ascension
Sauté de veau Emincé de pois	Croustillant au fromage			
Petits pois	Courgettes cubes et riz			
Carré frais	Yaourt nature			
Compote de pommes	Fruit de saison			

Origine France Plat végétarien Spécialité du chef Recette signature Nouveauté Viande racée Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Label rouge Produit bio Produit local Plat terroir

Goûter				
Baguette	Pain au lait			
Confiture	Berlingot de fruits			
Lait	Yaourt à boire			





Semaine du 13 au 17 Mai 2024



LE JOUR DU

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Chou blanc Tomates vinaigrette	Macédoine de légumes Salade de riz à la parisienne	Salade verte Concombre vinaigrette	 Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette basilic Céleri rémoulade
Sauté de bœuf au jus Bouchées de soja	Omelette	Lasagne bolognaise Lasagne végétarienne	Hot Dog (saucisse de Francfort*) Hot dog végétarien	Pavé de merlu sauce normande (crème champignons) Quenelles sauce Mornay
Semoule	Ratatouille	Lasagne végétarienne	Salade verte	Courgettes et riz
Brie	Yaourt à la banane	Carré de l'est	P'tit louis	Yaourt de Savoie
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Soupe de fraises à la menthe	Gâteau Usa (fromage blanc, vanille, cannelle)

Origine France
 Plat végétarien
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Nouveauté
 Label rouge
 Produit bio
 Produit local
 Plat terroir
 Viande racée
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Pompon cacao	Baguette	Cookies	Pain au lait	Baguette
Fruit de saison	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Confiture
Yaourt nature	Emmental	Briquette de lait	Fromage frais	Fromage blanc



Semaine du 20 au 24 Mai 2024

LE JOUR DU 

LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Férié	Salade de pommes de terre à l'échalote  Macédoine	Tomates vinaigrette Concombre  vinaigrette	Salade verte vinaigrette Maïs vinaigrette	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)
	Steak de colin sauce aneth Pané à la mozzarella 	Emincé de volaille sauce forestière  (crème, champignons) Emincé végétarienne 	 Hachis parmentier de bœuf Hachis à l'égrené de pois  	Semoule  à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)  
	Petits pois carottes	Riz créole 		
	Fromage frais	Camembert 	Tomme blanche	 Carré frais 
	Fruit de saison 	Crème dessert au caramel	Compote de fruits   	Crêpe moelleuse sucrée



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée

Goûter

	Baguette	Pompon cacao	Baguette	Barre Bretonne
	Confiture	Fruit de saison	Jus de fruits	Compote de fruits
	Lait	Yaourt à boire	Gouda	Fromage blanc



Semaine du 27 au 31 Mai 2024

LE JOUR DU

LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Salade de riz à la parisienne Betteraves vinaigrette	Pastèque Carottes râpées	Taboulé au boulgour, chou-fleur et courgettes Salade de blé à la catalane (poivrons, tomates)	Melon jaune Champignons vinaigrette au fromage blanc	Haricots verts Radis
Poulet rôti Quenelles sauce mornay	Curry de pois chiche	Rôti de Boeuf Galette tex mex	Pâtes à la dinde sauce fromagère Pâtes sauce fromagère	Colin crumble de pain d'épices Croq'veggie tomate
Carottes vichy	Riz	Mélange de légumes (brocolis, carottes, haricots plats)		Ratatouille et blé
Fromage frais	Tomme noire	Yaourt de Savoie	Emmental râpé	Carré frais
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Moelleux aux pommes





Origine France Plat végétarien Spécialité du chef Recette signature Nouveauté Label rouge Produit bio Produit local Plat terroir Viande racée Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Gôûter				
Baguette	Fourrandise	Pain au lait	Céréales	Baguette
Chocolat	Compote de fruits	Berlingot aux fruits	Fruit de saison	Jus de fruits
Fromage blanc	Yaourt nature	Chocolat	Lait	Emmental



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

LE JOUR DU 

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Tomates vinaigrette Salade de courgettes Vinaigrette moutarde	Salade de  pâtes  au pesto Laitue iceberg	Pastèque Radis	Melon Macédoine	Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices à paëlla) Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
 Sauté de bœuf  sauce charcutière (tomates, cornichons) Emincé de pois sauce Amérique  (oignons, tomates cumin, paprika)	Acras de poisson Bouchées de soja 	Emincé de volaille sauce haricots  rouges Galette indienne 	 Chili con carné  Chili sin carné 	Omelette  
Pommes de terre vapeur	Courgettes et blé 	Purée de patates douces et carottes	Riz 	Haricots beurre et tomates
Saint-Nectaire	 Carré frais 	Tomme noire	Fromage blanc 	Emmental
Fruit de saison 	Crème vanille	Compote de fruits   	Fruit de saison 	Flan coco 

 Origine France  Plat végétarien  Spécialité du chef  Recette signature  Nouveauté  Viande racée  Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

 Label rouge  Produit bio  Produit local  Plat terroir

Goûter				
Madeleine	Baguette	Sablé Retz	Baguette	Fourrandise
Fruit de saison	Compote de fruits	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits
Briquette de lait	Emmental	Yaourt à boire	Pâte à tartiner	Fromage frais



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

LE JOUR DU

LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Betteraves  vinaigrette Poireaux vinaigrette	Salade iceberg et croûtons Maïs vinaigrette	Gaspacho 	Carottes râpées vinaigrette persil Concombre sauce tzatziki (yaourt, menthe)	Taboulé Houmous de pois chiches (épices garam masala, carottes, poivrons) 
Pizza au fromage 	 Sauté de porc* au jus  Bouchées de soja tomate basilic 	Limande meunière Pané de blé 	Rôti de bœuf et jus    Pâtes à la basque (oignons, poivrons, tomates, épices paëlla) 	Steak haché de cabillaud sauce aurore Galette italienne 
	Pommes de terre vapeur 	Riz 	 Pâtes 	Petits pois saveur du jardin
Yaourt nature 	Mimolette	Tomme blanche	Emmental râpé	Camembert 
Fruit de saison 	Crème pralinée	Fruit de saison 	Compote de fruits   	Moelleux aux myrtilles et citron 



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Barre bretonne	Baguette	Fourrandise	Gaufre	Madeleine
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Pâte à tartiner	Jus de fruits
Lait	Gouda	Yaourt à boire	Lait	Yaourt aux fruits



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

LE JOUR DU

LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI 19/06	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
Salade de pommes de terre à la parisienne (tomates, maïs, ciboulette) Tomates vinaigrette	Concombre et maïs vinaigrette Taboulé au boulgour	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise Melon	Cake emmental olive
Sauté de volaille Bouchées au pistou	 Sauté de bœuf sauce curry Omelette	Rôti de porc* Galette espagnole	Pâtes à l'italienne	Pavé de merlu sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomates) Quenelles sauce tomatée
Haricots beurre	Purée de courgettes	Semoule		Riz aux petits légumes
Tomme blanche	Yaourt nature	Comté	Emmental râpé	Carré frais
Semoule au lait	Pastèque	Compote de fruits	Moelleux à la framboise	Fruit de saison

Origine France
 Plat végétarien
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Nouveauté
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
 Label rouge
 Produit bio
 Produit local
 Plat terroir
 Viande racée
 Des idées pleines d'assiette

Goûter				
Gaufre	Sablé Retz	Cookies	Barre bretonne	Baguette
Confiture	Fruit de saison	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits
Lait	Fromage blanc	Yaourt à boire	Lait	Chocolat



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

LE JOUR DU

LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI 26/06	JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
Beignets de chou-fleur Salade verte	Tomates vinaigrette Maïs	Crêpe au fromage Pastèque	Carottes râpées Vinaigrette échalote Concombre au fromage blanc et ciboulette	Taboulé Melon
Colin mariné ail et fines herbes Blé à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)	Dahl de lentilles corail et riz (tomates, carottes, lait de coco, gingembre)	Escalope de volaille sauce olive Omelette	Saucisse knack de "la ferme de Challonges" * Stick végété	Sauté de veau Bouchées de soja
Ratatouille et blé		Haricots verts à l'ail	Pâtes	Purée de brocolis
Carré frais	Yaourt aromatisé	Mimolette	Emmental râpé	Edam
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Riz au lait	Cake sportif (cassonade, noix, raisins, abricots secs)	Compote de fruits

Origine France
 Plat végétarien
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Nouveauté
 Label rouge
 Produit bio
 Produit local
 Plat terroir
 Viande racée
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Baguette	Fourrandise	Pain au lait	Céréales	Madeleine
Fruits de saison	Compote de fruits	Berlingot de fruits	Fruit de saison	Coulis ananas
Gouda	Fromage frais	Chocolat	Lait	Fromage blanc



Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

LE JOUR DU **Végé**

LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF

LUNDI 01/07	MARDI 02/07	MERCREDI 03/07	JEUDI 04/07	VENDREDI 05/07
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Taboulé Pastèque	Houmous aux pois chiches (épices garam masala, carottes, poivrons) Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel, paprika)	Salade iceberg et oignons frits	Tomates
Chicken wings Boulettes soja	Sauté de bœuf Omelette	Bouchées de blé	Fajitas au bœuf Fajitas chili végété	Sandwich
Riz paëlla (poivrons, tomates, petits pois)	Ratatouille	Gratin Crécy (carottes, pommes de terre)	Pommes campagnardes	Chips
Saint-Nectaire	Tomme blanche	Yaourt nature		P'tit louis
Fruit de saison	Crème pralinée	Melon	Banane sauce chocolat et crème coco	Tube glacé



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

Baguette	Sablé retz	Cookies	Cake marbré	Madeleine
Compote de fruits	Fruit de saison	Jus de fruits	Pâte de fruits	Berlingot de fruits
Pâte à tartiner	Lait	Yaourt nature	Lait chocolaté	Yaourt à boire

elior