

2024-S21-Menu Scolaire 5 jours - Du 20 mai au 24 mai 2024 - Retour des commandes souhaité au 22/03/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
<b>Entrées</b>	MENU LUNDI DE PENTECÔTE		<b>Demi pomelos sucré</b> Feuilleté hot dog Cervelas vinaigrette*		Carottes râpées au cumin <b>Oeuf dur sauce béarnaise</b> Roulade de volaille et beurre		Céleri rémoulade <b>Salade de riz à l'espagnole (végétarien)</b> Pâté de campagne cornichon*		MENU TAHITI <b>Duo de tomates et concombre au thon</b>	
<b>Plats</b>			<b>Sauté de boeuf sauce aux oignons grelots</b> Saucisse fumée* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		<b>Emincé de poulet sauce colombo</b> Côte de porc sauce picarde* Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Tajine poulet aux fruits secs <b>Croq du fromager (végétarien)</b>		<b>Dos de colin aux épices</b>	
<b>Accomp.</b>			<b>Blé</b> Epinards à la crème		Macaronis <b>Ratatouille</b>		Semoule <b>Brocolis ciboulette (végétarien)</b>		<b>Purée de pommes de terre et patate douce</b>	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
<b>Produits laitiers</b>			<b>Fromage fondu (Carré Président)</b> Yaourt nature <b>Yaourt sucré</b> Yaourt aromatisé		Cantal Yaourt nature <b>Yaourt sucré</b> Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits		Fromage frais (Petit Louis) <b>Yaourt nature</b> Yaourt sucré <b>Yaourt aromatisé</b> Laitage au chocolat		<b>Camembert</b>	
<b>Desserts</b>			<b>Pomme bicolore</b> <b>Purée de pomme-poire</b>		<b>Banane</b> <b>Tarte à la mangue (DCG)</b>		<b>Poire</b> <b>Crème dessert saveur caramel</b>		<b>Clafoutis ananas coco</b>	

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



2024-S22-Menu Scolaire 5 jours - Du 27 mai au 31 mai 2024 - Retour des commandes souhaité au 22/03/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
<b>Entrées</b>	Salade bollywood Carottes râpées au citron (végétarien) Pâté de canard cornichon*		Pizza au jambon* Melon Saucisson à l'ail beurre*		Salade façon Caesar Taboulé aux raisins Rosette beurre*		Tomate au maïs Oeuf dur mayonnaise Cervelas vinaigrette*		Concombre à l'estragon Salade de pommes de terre à la graine de moutarde* Pâté en croûte cornichon*	
<b>Plats</b>	Escalope de volaille à la crème de poivrons Lasagnes à la provençale (végétarien)		Sauté de porc aux pruneaux* Rôti de dinde froid cornichon Nuggets de maïs		Médallions de volaille au miel Crêpinette grillée aux herbes* Omelette		Brandade de poisson Cordon bleu		Sauté de boeuf sauce barbecue Dos de colin doré au beurre	
<b>Accomp.</b>	Boullgour au curcuma		Pommes rondes aux herbes Macédoine de légumes mayonnaise froide		Riz Courgettes à la tomate		Chou fleur ciboulette		Pennes Poêlée gourmande	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
<b>Produits laitiers</b>	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		Fromage frais (Mini cabrette) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Coulommiers Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille		Fromage fondu (Délice d'emmental) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature		Edam Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits	
<b>Desserts</b>	Orange Brassé à la pulpe de fruits		Poire Liégeois saveur vanille		Abricots frais Gâteau basque (DCG)		Pomme rouge Compote de pomme-framboise allégée en sucres		Pêche Gâteau fromage blanc et jus de citron	

\*Contient du porc

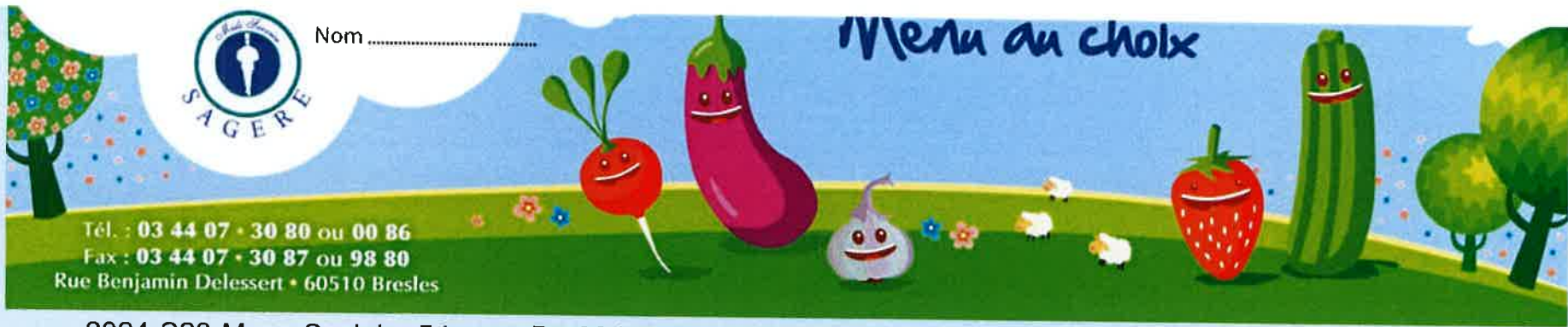
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



2024-S23-Menu Scolaire 5 jours - Du 03 juin au 07 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
<b>Entrées</b>	Salade de boulgour et cranberries <b>Radis beurre</b> <b>Pâté de campagne cornichon*</b>		Flan poulet poireaux <b>Tomate au basilic (végétarien)</b> Pâté de foie cornichon*		Melon <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> Roulade aux olives*		<b>Concombre à l'estragon</b> Salade du pêcheur <b>Rillettes cornichon*</b>		<b>Carottes râpées à l'huile d'olive</b> Oeuf dur sauce cocktail <b>Saucisson sec*</b>	
<b>Plats</b>	<b>Sauté de boeuf en daube</b> Filet de poulet froid mayonnaise <b>Pavé de poisson mariné thym citron poivre</b>		Rôti de dinde sauce basquaise <b>Croq du fromager (végétarien)</b>		<b>Médallions de volaille à la cantonnaise</b> Cervelas Obernois* Croq veggi tomate		<b>Chili con carne</b> Tortillas (omelette aux pommes de terre)		<b>Longe de porc sauce chorizo*</b> <b>Dos de colin à l'oseille</b>	
<b>Accomp.</b>	<b>Quartiers de pommes dorées</b> Piémontaise de chou-fleur froide		<b>Coudes</b> <b>Haricots beurre à l'ail (végétarien)</b>		<b>Blé</b> Epinards à la crème		<b>Riz aux haricots rouges et maïs</b> Ratatouille		<b>Lentilles</b> <b>Brocolis vapeur</b>	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
<b>Produits laitiers</b>	<b>Fromage frais (St-Morêt)</b> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé <b>Petit suisse sucré</b>		<b>Tomme blanche</b> Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé <b>Laitage au chocolat</b>		Saint-Paulin Yaourt nature Yaourt sucré <b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Fromage frais (Petit Louis)</b> Yaourt nature Yaourt sucré <b>Yaourt aromatisé</b>		Fromage frais (Tartare ail et fines herbes) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé <b>Laitage saveur vanille</b>	
<b>Desserts</b>	Pomme <b>Compote de pomme-abricot allégée en sucres</b>		<b>Nectarine</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b>		<b>Banane</b> Cookie aux pépites de chocolat (DCG)		<b>Orange</b> <b>Crème dessert saveur praliné</b>		<b>Poire</b> <b>Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger</b>	

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais