

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 30% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 20 mai au 14 juin 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 20 au 24 mai

	Lundi 20	Mardi 21 Repas végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
		Betteraves vinaigrette	Tomates mozzarella basilic	Terrine de légumes	Concombre à la bulgare
Férié		Croques courgettes	Poisson frais à la hollandaise	Echine de porc demi sel grillée aux herbes	Pizza catalane (chorizo/oignons /tomates/mozza)
		Salade verte	Pommes vapeur	Petits pois	Salade verte
		Cantal		Gouda	
		Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Mousse au citron
Goûters		Pain Confiture	Mousse Chocolat Biscuit	Céréales Lait	Compote Biscuit

Semaine du 27 au 31 mai

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31 Repas végétarien
	Duo de saucissons beurre	Carottes râpées	Taboulé orientale	Melon Charentais	Salade de petits grains (maïs, haricots rouge)
	Boulettes d'agneau	Paupiette de volaille	Jambon grillé	Filet de poisson à la crème	Tarte au chèvre et aux épinards
	Riz Champignons	Mogettes vendéennes	Poêlée haricots verts pommes de terre	Farfalles	Salade verte
			Livarot	St Nectaire	
	Fruit de saison	Fromage blanc fermier au coulis exotique	Salade de fruits	Flan vanille au caramel	Beignet au chocolat
Goûters	Entremet Biscuit	Gâteau maison	Pain Fromage	Chocolat chaud Biscuit	Compote Biscuit

Semaine du 03 au 07 juin

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06 Repas végétarien	Vendredi 07
	Tartines de rillettes de sardines	Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates, œufs)	Radis beurre	Salade de lentilles	Méli mélo carottes courgettes
		Filet de colin pané	Rôti de porc au curry	Quiche aux 3 fromages	Sauté de bœuf à la provençale
		Poêlée de légumes maison	Blé	Salade verte	Pommes de terre rissolées
			Tomme de Savoie		Brie de Meaux
	Fruit de saison	Glace	Fraises à la chantilly	Pastèque	Tarte aux pommes
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain Fromage	Gâteau maison	Céréales Lait	Banane Chocolat Chantilly

Semaine du 10 au 14 juin

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 Repas végétarien	Jeudi 13	Vendredi 14 Repas Charentais
	Mâche au comté	Tomates au pesto	Salade aux asperges	Dip's de légumes sauce cocktail maison	Melon Charentais jambon sec de Vendée
	Penne à la carbonara	Poulet fermier rôti	Burger végétarien (salade, tomates, oignons, cheddar)	Cordon bleu de dinde	Moules de Bouchot de l'Anse de l'Aiguillon
	Salade verte	Ratatouille maison	Rosti	Petits pois carottes	Frites maison (Pommes de terre de St Xandre)
		Camembert		Tome de Savoie	Je mange LOCAL
	Fruit de saison	Petit pot de glace	Ile flottante	Fruit de saison	Yaourt fermier Charentais
Goûters	Cocktail de fruits Biscuit	Crème vanille Biscuit	Brioche perdue	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat

