

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MOIS	Semaine n° 20	Melon	Carottes râpées vinaigrette et maïs			
		Gratin de pomme de terre fromage raclette	Boulette porc FR sauce tomate	sauté de poulet sauce normande		
			Penne BIO	Pommes noisette		
			Emmental râpé BIO	Saint Nectaire AOP		
		Compote pomme bio	Yaourt nature sucré en seau (Vieil Moutier)	Crème dessert vanille		
	Semaine n° 21	Taboulé (semoule bio) estival		Concombre vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Salade verte vinaigrette	
		Paupiette de veau FR sauce poivre	Curry de légumes	Aiguillette de volaille FR sauce colombo	Saucisse de Francfort et pain hot dog	Poisson blanc meunière MSC
		Petits pois CE2 pomme de terre	Riz Bio pilaf	Blé pilaf	Pommes de terre rissolées	fusilli bio / Ratatouille
		Flan chocolat	St Morêt BIO		Emmental	Yaourt nature sucré
			Pomme V E R	Yaourt local rhubarbe Hernu	Compote pomme bio	Cake du chef à l'orange
	Semaine n° 22		Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre, cubes de carotte et vinaigrette	Pizza fromage	Melon jaune
			Sauté de poulet FR façon couscous	Haché de veau FR sauce poivre	Beignets de calamar sauce mayonnaise	Allumettes végétal façon carbo
		Semoule BIO	Haricots verts bio	épinard béchamel	Pastachiches	
		Crème dessert	Compote poire	Fraises	Mousse chocolat	
Semaine n° 23		Tomate vinaigrette	Cake du chef au chorizo	Carottes râpées vinaigrette à la framboise		
	Emincé de cuisse de poulet sauce barbecue	Omelette du chef (MEA)	Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de Provence	Farce façon tomates farcies	Jambon blanc froid saveur en or	
	Cordiale de légumes	Frites (au four)	Ratatouille	Riz bio	Purée	
	Gouda BIO				Emmental bio	
	Pastèque	Flan vanille	Ananas frais	Yaourt local framboise en seau LPB	Pomme V E R	
Semaine n° 24	Melon		Mélange de coquillettes bio et tomate vinaigrette au basilic	Pico de Gallo		
	Aiguillettes de volaille FR sauce basquaise	Gratin de pommes de terre bio à la raclette	Sauté de porc FR sauce romarin	Chili con carne	Nuggets de poisson MSC	
	Semoule BIO		Petit pois CE2	Riz bio	Blé à la tomate et cubes de courgettes	
		Suisse fruité		Edam bio	camembert bio	
	Liégeois chocolat	Abricot	Eclair vanille	Flan du chef au caramel	Nectarine	
Semaine n° 25			Concombre vinaigrette au fromage blanc	Paté de campagne	Melon	
	Rougail de saucisses	Dos de colin d'alaska MSC sauce au curry doux	Omelette du chef (oeuf MEA)	Jambon blanc Saveur en or	Oeuf dur	
	Riz bio	Choux fleur CE2 béchamel et pommes de terre	Semoule bio / ratatouille	Frites	Salade de tortis bio (tomates, concombre, mais, vinaigrette)	
	Brie bio (saveurs du nord)	Yaourt sucré nature en seau ferme Hernu				
	Compote poire bio	Clafoutis abricot	Liegeois vanille	Banane BIO	Nectarine jaune	
Semaine n° 26	Betteraves bio	Melon	Haricots beurre vinaigrette à l'échalotte		Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette persillée	
	Marmite de colin MSC sauce crème julienne	Boulettes au boeuf FR sauce tomate	Emincé de cuisse de poulet sauce colombo	Nuggets de blé	Sauté de porc sauce provençale	
	Pommes de terre vapeur	Macaronis bio	Riz bio	Purée	Poêlée haricot vert bio	
		Emmental râpé bio		Verre de lait local		
	Flan vanille	Compote pomme framboise	Pastèque	Donuts	Pêche	
Semaine n° 27		Taboulé (semoule BIO) estival		Concombre vinaigrette	Salade verte vinaigrette	
	Jambalaya aux légumes	Cordon bleu de dinde FR et ketchup	Rôti de porc issu de porc LR / Mayonnaise	Meunière de poisson MSC sauce napolitaine	Cheeseburger	
	Riz bio	Haricots verts Bio	Ratatouille	Penne bio	Frites	
	Camembert BIO		Verre de lait local			
	Mousse au chocolat	Nectarine blanche	Cookie du chef	Pastèque	Fraise	

Repas Mexicain

Menus Module FORMATION  
Pas de changement possible