

Semaine 25 : du 20 au 24 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 ENTRÉE	Betteraves 	Riz / thon / tomate 	Pastèque	Tomate / oeuf	Maïs, concombre, dés de mimolette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette fromage	Saucisse	Émincé de dinde curry / coco 	Couscous végétarien 	Filet de colin sauce safranée 
	Pâtes 	Poêlée forestière	Pommes de terre country		Riz 
 PRODUIT LAITIER		Yaourt de Keronan	Fromage blanc vanille	Saint Paulin	
 DESSERT	Fruit de saison			Glaces	Mousse au chocolat
 GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, compote, lait	Pain, confiture, lait chocolaté	Pain complet, fromage frais, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 26 : du 27 juin au 1er juillet 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Melon / pastèque	Salade de pommes de terre et oeufs	Maïs / concombre 	Pâté de chair Gregam	Pamplemousse / clémentaine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tomate farcie	Crousty emmental	Haut de cuisse de poulet	Plein filet meunière	Knacki
	Riz 	Mélange du soleil 	Semoule/ légumes couscous	Jardinière de légumes Pommes de terre	Purée
 PRODUIT LAITIER			Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré 	
 DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Glaces
 GOÛTER	Pain aux céréales, beurre, fruit 	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, vache qui rit, fruit	Pain complet, compote et lait 	Cake, compote gourde

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 27 : du 04 au 08 juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves  Emmental	Entrée chaude	Carottes rapées Mimolette	Pastèque	Concombre  à la crème
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes  à la carbonara 	Steack haché	Lasagnes végétariennes	Sandwich jambon beurre	Colin pané
		Ratatouille	Salade verte	Chips	Blé  Haricots verts Champignons
 PRODUIT LAITIER		Fromage blanc vanille			Yaourt  de Merlevenez
 DESSERT	Fruit de saison		Éclair au chocolat	Yaourt à boire	
 GOÛTER	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture, lait	Pain avoine, fromage frais, pâtes de fruits	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain complet, fromage frais, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 28 : du 11 au 15 juillet 2022

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates cerise	Tomate  Mozzarella	Melon	14 juillet Jour Férié 	Salade de surimi
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sandwich rilette	Merguez végété	Aiguillettes de poulet sauce barbecue 		Merlu sauce aurore 
	Chips	Semoule  Légumes couscous	Country potatoes		Riz 
 PRODUIT LAITIER			Yaourt vanille 		
 DESSERT	Crème vanille en gourde	Glaces			Muffins 
 GOÛTER	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, vache qui rit, fruit		Pain complet, compote et lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 29 : du 18 au 22 juillet 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes rapées 	Piémontaise	Pastèque	Salade de tomate Fromage	Concombre Feta
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de porc sauce à l'estragon 	Filet de Hoki Dieppoise	Escalope de dinde à la crème 	Cheeseburger	Omelette piperade 
	Pommes de terre grenaille	Duo de carottes 	Riz aux petits légumes 	Country potatoes	Purée
 PRODUIT LAITIER			Fromage blanc vanille		
 DESSERT	Petit nova aux fruits	Crumble 		Sundae	Fruit de saison
 GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, compote  , lait	Pain complet, compote et lait	Pain, confiture, lait chocolaté

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.