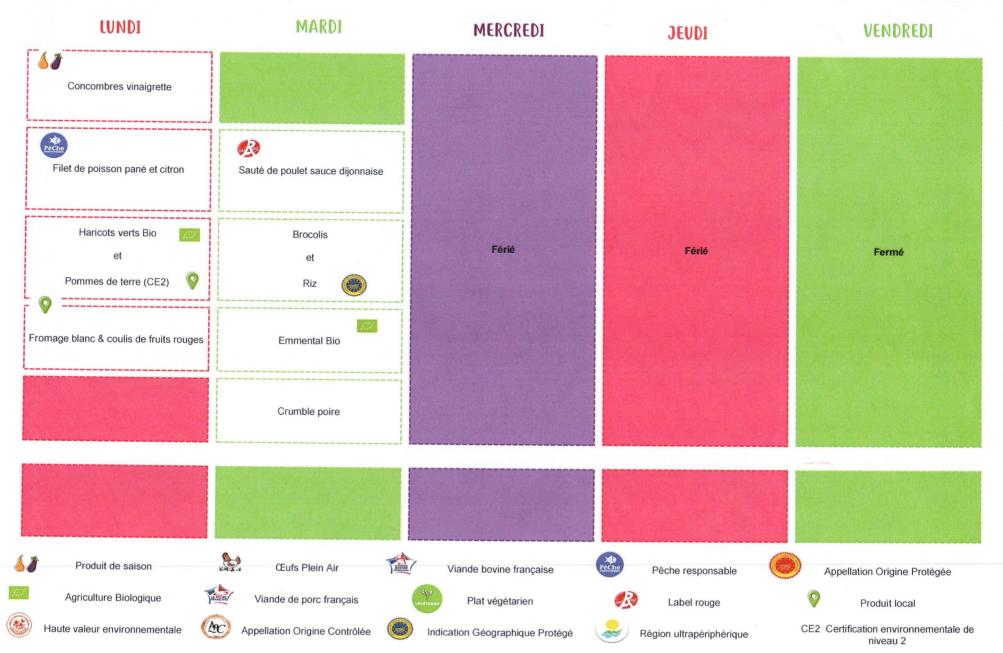




LE MENU DE LA SEMAINE















Semaine du 13 au 17 Mai 2024





VENDREDI

LUNDI MARDI MERCREDI Salade verte croûtons emmental Tomate vinaigrette balsamique du chef PēChe Table (HATTER AND Saucisse de Francfort (CE2) * Filet de colin crème ciboulette Sauté de bœuf sauce curry Pizza au fromage Saucisse de volaille Parmentier de légumes Ratatouille Bio Courgettes persillées Purée de carottes Bio Salade verte et et Boulgour Torsades Pont l'Evêque Yaourt fermier Bio Tomme noire Gouda Fraises & sucre Compote Moelleux au chocolat Flan nappé caramel Marbré cacao Petit suisse sucré Banane



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



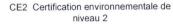
Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégé



Région ultrapériphérique











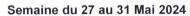
Semaine du 20 au 24 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomate Bio mozzarella		
	Nugget's de blé et ketchup	Filet de poulet sauce barbecue	Hachis parmentier	Tortellonis saumon sauce aurore
FERIE	Petits pois carottes	Blé CE2 aux petits légumes	Salade verte	
	Yaourt aromatisé		Camembert Bio	Gouda Bio
	Muffin	Banane 🌡 🧗	Pastèque 🌡 🧷	Mousse au chocolat au lait
		Pain de campagne Samos Jus de pomme		
Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local
Haute valeur environnementale	Appellation Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégé	Région ultrapériphérique	CE2 Certification environnementale de niveau 2









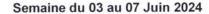


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef			Concombres vinaigrette du chef	
Sauté de porc sauce dijonnaise* Sauté de dinde sauce dijonnaise	Palet végétarien sauce tomate	Filet de lieu sauce provençale	Sauté de bœuf sauce au poivre	Boulettes de soja sauce pizzaiolo
Lentilles aux oignons	Haricots verts et Semoule	Courgettes persillées et Pommes de terre CE2	Purée Bio	Torsades Bio
	Coulommiers	Fromage blanc		Petit moulé nature
Chou vanille	Flan chocolat	🍐 🧨 Fraises & sucre	Compote	Nectarine 🎳 🎳
		Pain au chocolat Lait nature Nectarine		
Froduit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local
Haute valeur environnementale	Appellation Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégé	Région ultrapériphérique	CE2 Certification environnementale de niveau 2

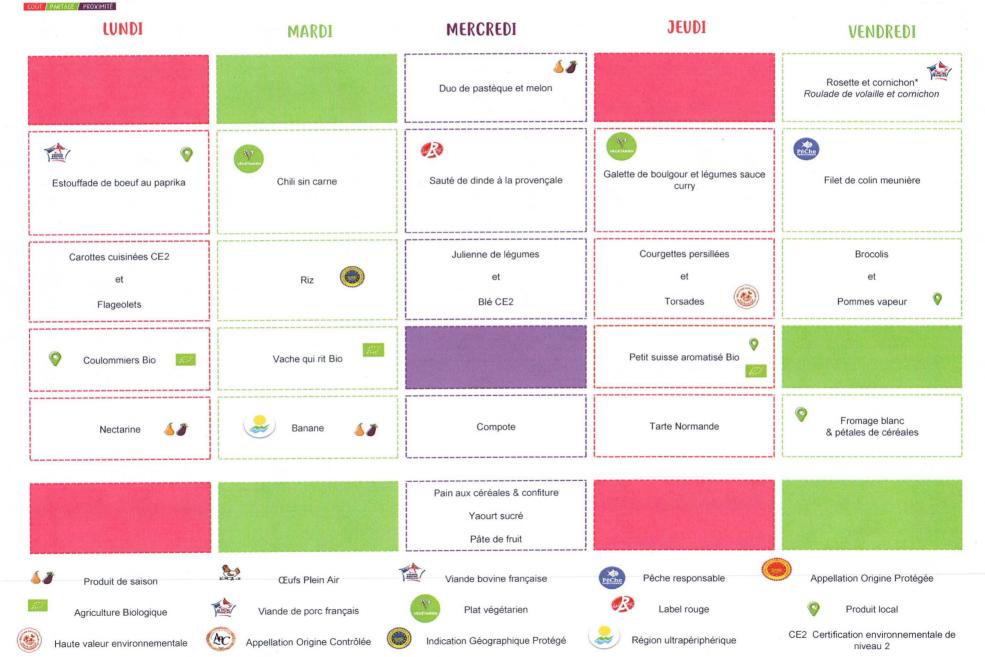
















Semaine du 10 au 14 Juin 2024





LUNDI MARDI MERCREDI

JEUDI

VENDREDI













Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



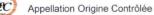
Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale

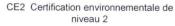




Indication Géographique Protégé



Région ultrapériphérique







Semaine du 17 au 21 Juin 2024





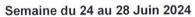














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef				Tomate vinaigrette de Xérès du chef
Saucisse de Francfort* (CE2) Saucisse de volaille	Gnocchis aux 3 fromages	Brandade de poisson	Crousty de poulet	Boulette de soja sauce basquaise
Lentilles aux oignons		Salade verte	Carottes cuisinées CE2 et Torsades	Ratatouille et Riz
	Petit suisse aromatisé Bio	Camembert Bio	© Emmental	
Beignet chocolat	Nectarine 🍐 🧨	Pastèque 🍐 🦥	Crème Mont Blanc vanille	Abricot 🍐 🦥
		Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits Jus d'ananas		
♣ Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local
Haute valeur environnementale	Appellation Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégé	Région ultrapériphérique	CE2 Certification environnementale de niveau 2







Semaine du 1er au 05 Juillet 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate Bio mozzarella	Melon 🌡 🧳		Rosette et cornichon* Roulade de volaille et cornichon
Croc au fromage	Calamars à la romaine sauce tartare	Sauté de bœuf jus aux herbes	Fricassée de dinde à la provençale	Pizza aux légumes
Petits pois carottes	Haricots verts et Farfalles	Purée de pommes de terre Bio	Courgettes Bio au gratin et Blé CE2	Salade verte
Yaourt sucré			Bûche de chèvre	Vacances!
Abricot 🌡 🥻	Fromage blanc & pétales de céréales	Flan nappé caramel	Nectarine 🌡 🦥	Moelleux au chocolat
		Brioche Lait nature Pêche		
Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local
Haute valeur environnementale	Appellation Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégé	Région ultrapériphérique	CE2 Certification environnementale de niveau 2