

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 22 mai au 16 juin 2023



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

Semaine du 22 au 26 mai

	Lundi 22	Mardi 23 Repas végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
	Duo de saucissons beurre	Betteraves vinaigrette	Tomates mozzarella basilic	Terrine de légumes	Concombre à la bulgare
	Paupiette de volaille	Croque courgettes	Poisson frais à la hollandaise	Côte de porc grillée aux herbes	Pizza catalane (chorizo/poivrons /tomate/mozza)
	Riz Champignons	Salade verte	Pommes vapeur	Petits pois	Salade verte
	Cantal			Gouda	
	Yaourt Fermier	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Mousse au citron
Goûters	Gâteau maison	Pain Confiture	Mousse Chocolat Cigarettes russes	Céréales Lait	Brioche perdue

Semaine du 29 mai au 02 juin

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02 Repas végétarien
		Carottes râpées	Taboulé Orientale	Melon Charentais	Mâche Dés d'emmental
		Boulette d'agneau	Jambon Grillé	Filet de poisson à la crème d'aneth	Lasagne au chèvre et épinards
	FÉRIÉ	Mogettes vendéennes	Gratin de brocolis	Poêlée haricots verts et pommes de terres	Salade verte
			Livarot		
		Fromage blanc fermier au Crunch	Salade de fruits	Flan au caramel	Beignet au chocolat
		Gâteau maison	Pain Fromage	Semoule au lait Palmier	Aumônière de fruits

Semaine du 05 au 09 juin

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08 Repas végétarien	Vendredi 09
	Tartine de caviar d'aubergines	Salade piémontaise (pdt,jambon, tomates, œufs)	Radis beurre	Lentilles du Puy en salade	Méli mélo carottes courgettes
	Spaghettis à la bolognaise	Filet de colin pané	Echine 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 batonnet	Fraises à la chantilly	Pastèque	Tarte aux pommes
Goûters	Crème Brûlée BN	Salade de fruits Madeleine	Gâteau maison	Céréales Lait	Banane Chocolat Chantilly

Semaine du 12 au 16 juin

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Repas végétarien	Jeudi 15	Vendredi 16 Repas Charentais
	Mâche au comté	Tomates au pesto	Salade d'avocats	Duo de radis noir et rouge	Melon Charentais jambon sec de Vendée
	Pennes à la carbonara	Poulet rôti	Kichdi indien	Cordon bleu de dinde	Moules de Bouchot de l'Anse de l'Aiguillon
	Salade verte	Ratatouille maison		Petits pois carottes	Frites maison (Pommes de terre de St Xandre)
			Camembert	Tome de savoie	Je mange LOCAL
	Fruit de saison	Tranche Napolitaine	Iles flottantes aux amandes	Fruit de saison	Yaourt fermier Charentais
Goûters	Panna Cotta Brownie	Gratin de fruits rouges	Brioche perdue	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSD