



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade d'avocat 	Saucisson sec*	Melon vert 	Filet de hoki poêlé au beurre
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC) 	Gratin d'épinards 
Compote pommes 	Fruit de saison 	Quatre Quart aux pralines roses 	Buchette	Cheddar
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V : Terrine de poisson / Pizza au fromage	Mousse au chocolat	Fruit de saison
			S/V : Couscous poisson (pc)	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

Salade composée: salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Carré frais </p> <p>Légeois café</p>

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)				Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
	Fromage frais aromatisé 	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Fruit de saison		Compote de pommes (stock)
			Cookies	
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Fish and chips (pc) </p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosbeef "froid" </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fruits de saison</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire