

lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Pâtes </p> <p></p> <p>Sauce ratatouille, pois cassés</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pané moelleux au gouda</p> <p></p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><i>Filet de merlu sauce bretonne</i></p> <p> Courgettes à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Gouda</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika, persil</p> <p><i>Boulettes de soja tomate sauce provençale</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Brie </p> <p>Coulommiers </p> <p> Amuse bouche : Cake haricots rouges framboises </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Plat végétarien



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Salade de chou chinois Pamplemousse et sucre Couscous végétarien  Semoule  Fromage frais Saint Môret Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Crème dessert lacté onctueuse caramel Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Salade de blé aux petits légumes et dés de Tomme blanche  Salade de pois chiches et dés de Tomme blanche  Sauté de dinde sauce façon grand-mère <i>Dés de poisson sauce crème herbes</i> Petits pois mijotés aux aromates  Choix de fruits	Salade de concombres Colin d'Alaska pané et quartier de citron  Carottes, oignons au naturel  Fromage frais Fraidou Tarte au flan 	<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p style="text-align: center;">PONT</p>

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Macédoine vinaigrette  Salade de betteraves  Quenelles sauce financière   Vol au vent Fromage frais Cantafrais Fromage frais Rondelé aux noix Dessert lacté lait entier liégeois chocolat Dessert lacté lait entier liégeois vanille nappé caramel	 Carottes râpées  Courgettes râpées Bifteck haché de bœuf au jus  <i>Colin d'Alaska sauce citron</i> Chou-fleur en persillade  Yaourt local aromatisé  Beignet au chocolat, noisettes 	Salade de tomates et billes de mozzarella Thon, tomate, basilic Pâtes  Saint Paulin Compote pommes bananes	Salade verte vinaigrette et copeaux de noix Melon charentais Bolognaise végétarienne   Riz créole Pont l'Evêque AOP  Emmental Choix de fruits	Pas Pareille: Tartinable cream cheese pesto vert  Filet de merlu sauce Bercy   Haricots verts à l'ail Fromage frais Tartare ail et fines herbes Fromage frais Petit Cotentin Mix'lait framboise

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



sOgeres



MENUS MAI 2023

MENUS GIVORS



lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
FERIE	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de cuisse de poulet jus aux oignons</p> <p><i>Dés de poisson sauce armoricaine</i></p> <p> Carottes au persil</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Croquettes de fromage</p> <p></p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam </p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Tzatziki de concombres</p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert </p> <p>Blé </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œufs durs</p> <p> </p> <p>Epinards hachés à la  béchamel</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>Compote pommes</p>

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Radis et beurre	Salade de haricots rouges comme un chili	 Carottes râpées	Salade de pommes de terre	Salade verte miel moutarde à l'ancienne
Pamplemousse et sucre	Salade de pois chiches		Salade de quinoa	Chou chinois
Sauce végétale champignons crémée	Beignet de calamar	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pizza au fromage	Filet de merlu sauce à l'oseille 
		<i>Cubes de saumon sauce niçoise</i>		
Semoule 	Petits pois mijotés aux  aromates	Polenta	 Haricots verts à l'ail	Pâtes 
Emmental	Saint Nectaire AOP 	Fromage frais pavé 1/2 sel	 Fromage blanc Pas Pareille: 	Fromage frais Fraidou
Cheddar	Saint Paulin		Marmelade de framboise et poivron	Fromage frais Cantafrais
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits	Dessert lacté gélifié chocolat	Choix de fruits 	Ile flottante
Crème dessert lacté onctueuse caramel				

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Mortadelle	Melon charentais	Fond d'artichaut	Feuilleté au fromage	Salade de tomates vinaigrette au basilic
<i>Rillettes de thon</i>				Salade iceberg
Steak haché de veau sauce échalote	Dahl de lentilles vertes 	Cuisse de poulet rôtie au jus	Carmentier (carottes )	Colin d'Alaska meunière et ketchup 
<i>Beignet stick de mozzarella</i>		<i>Filet de merlu sauce fines herbes</i>		
 Brocolis en persillade	Riz 	Courgettes à la provençale 	au cumin	Pommes de terre quartiers avec peau
Fromage des Pyrénées	Tomme blanche 	Fromage Petit moulé nature	Yaourt BIO local aromatisé 	Fromage frais Tartare
Mimolette	Camembert 	Tarte normande 	Cerises	Fromage frais Saint Môret
Choix de fruits	Dessert lacté au lait entier liégeois vanille sur lit de caramel			Mix'lait cacao
	Dessert lacté au lait entier liégeois chocolat			

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Salade de haricots verts à l'échalote 	Taboulé (semoule )	Salade verte	Pastèque	Salade de concombres 
Macédoine mayonnaise 	Salade de blé 	Finger soja, blé, 3 graines	Melon charentais	 Courgettes râpées
Fiore tomate 	Cordon bleu de volaille		Colin d'Alaska sauce matelote 	Sauté de bœuf sauce dijonnaise
mozzarella	<i>Croquette de fromage</i>	 Lentilles mijotées	Orge perlé 	<i>Quenelles sauce tomate</i>
Pont l'Evêque AOP 	Ratatouille	Fromage blanc aux fruits	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Chou-fleur en persillade 
Edam	Coulommiers	Fruit	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt nature 
Choix de fruits	Brie		Cocktail de fruits au sirop	Yaourt aromatisé 
	Crème dessert lacté onctueuse caramel			Gâteau Tutti Frutti 
	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille			

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Carottes râpées	Salade de perles	Melon jaune	Céleri rémoulade	Salade de betteraves (Stock Tampon)
Radis et beurre	Salade de riz	Hachis	Salade iceberg	Thon, tomate, basilic
Sauté de dinde sauce au curry	Nuggets de pois chiche	<i>Brandade de poisson</i>	Omelette sauce basquaise	Pâtes et emmental râpé
<i>Dés de poisson sauce au curry</i>	 	<i>parmentier (pdt)</i> 	 	
Pommes de terre vapeurs	Haricots beurre à la tomate		Courgettes à l'ail	
 Saint Paulin 	Fromage frais Chanteneige		Yaourt local nature 	
Gouda 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Bûche au lait de mélange	Amuse bouche : Confiture de cerises noires	
Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Choix de fruits	Smoothie pomme pêche		Fraises
Dessert lacté gélifié chocolat			Eclair parfum chocolat 	



 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Galette de lentilles </p> <p></p> <p>Epinards hachés à la  béchamel</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeuil</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade de tomates  vinaigrette au pesto rouge</p> <p>Salade de concombres </p> <p>Raviolis</p> <p>au saumon (Stock Tampon)</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Cheddar</p> <p>Compote (Stock tampon)</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Colin d'Alaska (froid) et  mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de flageolets</p> <p></p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Donut's au sucre </p>	<p>Pique-nique</p> <p>Sandwich bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Choix de fruits </p>

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

