













| 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

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

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 | Eclair parfum chocolat | Fraises |
| Dessert lacté gélifié 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

