

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 19

Semaine du 06 au 10 Mai 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Salade de pommes de terre au fromage blanc	FERIE	 Tomates vinaigrette	 Salade iceberg vinaigrette
 Filet de poulet façon Tajine	Saucisse de Toulouse* grillée		 Sauté de boeuf aux olives 	 Gratin de pommes de terre au poisson
S/viande : Merlu sauce provençale	S/viande: Nuggets végétariennes		S/viande: Lieu sauce oseille	-
 Pâtes farfalles	 Haricots beurres persillés		Petits pois	Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Fromage blanc nature : - confiture de groseille Ou - sucre
Saint Paulin portion	Carré de Liguail		Crème anglaise	
Flan chocolat	Kiwi	 Gâteau à la pomme rhubarbe	Banane	

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mexicaine	 Concombres vinaigrette à la menthe	FERIE	 Courgettes au pesto	 Salade verte aux dès de fromage
 Merlu sauce provençale	Tarte tomate chèvre		 Lieu sauce oseille	 Gratin de pommes de terre aux lardons *
-	-		-	S/viande: Gratin de pommes de terre au poisson
Ratatouille	-		 Boulghour	-
Suisse aromatisé	Yaourt sucré		Suisse sucré	Gouda portion
Poire	Compote pomme abricot	Ananas	Barre marbré	

Produit biologique 

Produit local 

Produit maison 

Viande française 



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 20

Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de maïs à l'échalote	MENU GREC  Tzatziki (concombres vinaigrette fromage blanc, citron et menthe)  Psari sto fourno (colin au four - sauce tomate, ail et citron)  Briam (Pommes de terre, aubergines grillées, courgettes, poivrons, tomates, oignons)	 Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Carottes râpées - vinaigrette au citron Ou - vinaigrette à l'orange
 Boulettes d'agneau aux quatre épices		 Rôti de boeuf au jus 	 Cuisse de poulet 	 Carbonara*
S/viande: Filet de hoki au basilic		S/viande: Pané fromager	S/viande: Quenelle nature sauce Nantua	S/viande: Bolognaise au thon
 Semoule		 Pommes noisettes	 Choux fleur béchamel	 Coquillettes
Suisse aux fruits		Chantaillou ail et fines herbes	Brie en pointe	Emmental râpé
Orange	Mousse au chocolat au lait	Gâteau Basque	Banane	

BASE

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri au curry	MENU GREC  Tzatziki (concombre vinaigrette fromage blanc, citron et menthe)  Psari sto fourno (colin au four - sauce tomate, ail et citron)  Briam (Pommes de terre, aubergines grillées, courgettes, poivrons, tomates, oignons)	Salami* et beurre (S/viande: Médailon et surimi mayonnaise)	 Salade verte mêlée vinaigrette	 Taboulé
 Filet de hoki sauce au basilic		 Cordon bleu	 Chili sin carne	 Poisson mariné au citron
-		S/viande: Pané fromager	-	-
 Carottes persillées		 Salsifis à la tomate	 Riz	 Brocolis
Petit moulé		Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Tomme noire portion
Crème dessert vanille	Ananas	 Pomme	Compote pomme cassis	

Produit biologique 

Produit local 

Produit maison 

Viande française 



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 21

Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette balsamique	 Tomates vinaigrette	 Salade de pommes de terre vinaigrette	 Concombres au fromage blanc	<p><i>Menu Pirates et Caraïbes</i></p> <p><i>Aujourd'hui c'est moi qui choisit :</i> <i>Cocktail du petit mousse</i> <i>Sirop grenadine ou menthe</i></p> <p><i>Melon</i></p> <ul style="list-style-type: none">  Colin sauce rougail  Riz pilaf et ananas  Yaourt à la vanille de la ferme de Sigg  Gâteau du capitaine  Jack Sparrow à la noix de coco
 Sauté de poulet sauce italienne	 Merlu sauce estragon	 Blanquette de veau	Tarte thon tomate	
S/viande : Boulettes végétales sauce italienne	-	S/viande: Omelette	-	
 Pennes	Petits pois à l'anglaise	 Haricots verts ail et fines herbes	-	
Tomme blanche portion	Emmental portion	Suisse aromatisé	Vache qui rit	
Kiwi	Gaufre liégeoise	Ananas	Banane	

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles vinaigrette	Demi pamplemousse et sucre	 Salade verte vinaigrette	Paté de campagne* + cornichon (S/viande: Terrine de légumes sauce fromage ciboulette)	<p><i>Menu Pirates et Caraïbes</i></p> <p><i>Aujourd'hui c'est moi qui choisit :</i> <i>Cocktail du petit mousse</i> <i>Sirop grenadine ou menthe</i></p> <p><i>Melon</i></p> <ul style="list-style-type: none">  Colin sauce rougail  Riz pilaf et ananas  Yaourt à la vanille de la ferme de Sigg  Gâteau du capitaine  Jack Sparrow à la noix de coco
 Boulettes végétales sauce italienne	 Jambon blanc * + ketchup	 Tortillas aux légumes du soleil	 Steak haché de boeuf + ketchup	
-	S/viande: Merlu sauce estragon	-	S/viande: Tarte thon tomate	
 Epinards béchamel	 Purée de pommes de terre	-	Frites au four Mc Cain	
Suisse sucré	Chantaillou	Buchette vache chèvre	Yaourt sucré	
 Pomme	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Compote pomme framboise	

Produit biologique 

Produit local 

Produit maison 

Viande française 



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre	 Taboulé	 Tomates vinaigrette au basilic	FERIE	FERIE
 Sauté de veau sauce printanière	Nuggets végétarienne	 Filet de colin sauce aux aromates		
S/viande: Filet de hoki sauce citron	-	-		
Pommes de terre vapeur	 Carottes au jus	 Pâtes tortis au pesto rouge		
Gouda portion	Saint paulin portion	Yaourt sucré		
Mousse au chocolat au lait	 Pomme	Tarte au flan		

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes italiennes	 Salade iceberg vinaigrette	 Concombres vinaigrette à l'aneth	FERIE	FERIE
 Filet de hoki sauce citron	 Hachis parmentier de boeuf  (S/viande: Nuggets végétarienne)	 Merguez au jus		
-		S/viande: Filet de colin sauce aux aromates		
 Duo de navets et carottes		Ratatouille		
Yaourt aromatisé	Suisse aux fruits	Carré de Ligueil		
Kiwi	Compote pomme poire	Nectarine		

Produit biologique 

Produit local 

Produit maison 

Viande française 



"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes"

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 23

Semaine du 03 au 07 Juin 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au fromage blanc  Normandin de veau au romarin S/viande : Pané fromager  Brocolis Suisse aromatisé Orange	REPAS ESPAGNOL <i>Melon jaune</i>  <i>Sauté de porc* sauce espagnol</i>  <i>(S/viande : Omelette espagnol)</i> <i>Haricots blanc à la tomate</i>  <i>Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre</i> <i>Churros fourré cacao</i>	 Salade de pâtes, surimi, vinaigrette à la ciboulette  Rôti de boeuf froid S/viande: Boulettes végétales sauce aux pêches Ratatouille Buchette vache chèvre Kiwi	 Concombres vinaigrette  Poulet et riz à la méridionale façon risotto S/viande : Colin et riz à la méridionale façon risotto Chantailou Cerises	Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Tomates : - Mozzarella Ou - Fromage de brebis Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Poisson pané : - Ketchup Ou - Mayonnaise  Courgettes et pommes de terre béchamel Yaourt sucré Roulé à la myrtille

BASE

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette au jus de citron Tortellini ricotta épinards sauce crème Emmental portion Crème dessert praliné	REPAS ESPAGNOL <i>Melon jaune</i>  <i>Sauté de porc* sauce espagnol</i>  <i>(S/viande : Omelette espagnol)</i> <i>Haricots blanc à la tomate</i>  <i>Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre</i> <i>Churros fourré cacao</i>	Pastèque  Sauté de dinde aux pêches S/viande : Boulettes végétale sauce aux pêches  Boulghour Suisse sucré Compote pomme abricot	 Salade de haricots verts vinaigrette  Colin et riz à la méridionale façon risotto Tomme blanche portion Cerises	 Salade verte vinaigrette  Lasagne bolognaise S/viande: Lasagne saumon - Fromage ail et fines herbes Banane

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes"

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 24

Semaine du 10 au 14 Juin 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Carottes râpées vianigrette	Melon	REPAS FROID <i>Tomates cerises</i> <i>Jambon blanc*</i>  <i>S/viande : oeuf dur</i> <i>Salade de pommes de terre,</i> <i>dès de tomates,</i> <i>cornichons et mayonnaise</i> <i>Edam portion</i>  <i>Crème au chocolat</i> <i>de la ferme de Sigy</i>	Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Concombres : - Sauce fromage blanc Ou - Sauce cocktail
	 Filet de colin sauce provençale	 Jambalaya* - riz (S/viande: Jambalaya de légumes - riz)		Cordon bleu (S/viande : Poisson gratiné au fromage)  Epinards et pommes de terre béchamel
	 Semoule			
	Petit moulé nature	Camembert		Yaourt aromatisé
	Flan vanille	Compote pomme		Fraise et sucre

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Crêpe aux champignons	Pastèque	REPAS FROID <i>Tomates cerises</i> <i>Jambon blanc*</i>  <i>S/viande : oeuf dur</i> <i>Salade de pommes de terre</i>  <i>dès de tomates,</i> <i>cornichons et mayonnaise</i> <i>Edam portion</i>  <i>Crème au chocolat</i> <i>de la ferme de Sigy</i>	Macédoine de légumes mayonnaise
	 Merguez	 Jambalaya de légumes -riz		Poisson gratiné au fromage
	S/viande : Filet de colin sauce provençale			
	 Choux fleur béchamel	Yaourt sucré		 Pâtes
	Suisse aux fruits	Cocktail de fruit au sirop		Chantailou ail et fines herbes
Kiwi		Fraise et sucre		

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes"

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 25

Semaine du 17 au 21 Juin 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Taboulé libanais	 Concombres vinaigrette à la menthe	 Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Repas BRETON	Melon	
 Emincé de poulet sauce aigre douce	Colin d'Alaska façon meunière + citron	 Steak haché + ketchup		 Salade verte vinaigrette	 Gratin de la mer dieppoise aux pennes
S/viande : Nuggets de maïs + ketchup	-	Poisson pané + ketchup		Crêpe Sarrasin - champignon - volaille (S/viande: Crêpe champignon)	Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Fromage blanc : - Miel Ou - Sucre
 Carottes persillées	 Riz à la tomate	Pommes de terre sautées		Petit moulé	Abricot
Buchette vache chèvre	Tomme noire portion	Vache qui rit		Flan aux pruneaux	
Orange	Mousse chocolat au lait	Cerises			

BASE

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Céleri au curry	Oeuf dur mayonnaise	 Coleslaw	Repas BRETON	 Salade de pommes de terre et cornichons	
Nuggets de maïs + ketchup	 Boulettes d'agneau sauce thym	 Pizza du chef (tomate - chèvre - origan)		 Salade verte vinaigrette	Crousty de poulet + ketchup
-	S/viande : Colin d'Alaska façon meunière + citron	-		Crêpes Sarrasin - champignon - volaille (S/viande: Crêpe champignon)	S/viande : Gratin de la mer dieppoise aux pennes
 Blé aux courgettes	 Blettes béchamel	-		Petit moulé	Ratatouille
Suisse sucré	Yaourt sucré	Suisse aromatisé		Flan aux pruneaux	Gouda portion
Compote pomme fraise	Crème dessert vanille	Cerises		Banane	

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 26

Semaine du 24 au 28 Juin 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates cerises	 Salade de riz vinaigrette à la tomate	 Cake au fromage	 Salade verte vinaigrette	MENU DU ROI LION (repas africain)  Concombre vinaigrette  Mafé de boeuf aux cacahuètes (S/viande : Poisson meunière + citron)  Purée de patates douce Fromage blanc et sucre Tarte chocolat banane
 Filet de Merlu sauce piperade	 Sauté de blanc de poulet au jus	 Grillotines de porc* sauce moutarde	 Lasagne bolognaise	
-	S/viande : Marmite de la mer	S/viande : Dës de poisson aux 3 céréales	S/viande: Lasagne saumon	
 Semoule	 Duo de courgettes	Jardinière de légumes	-	
Carré de Liqueil	Carré fondu	Yaourt aromatisé	Mimolette portion	
Flan vanille	Abricot	Fraises et sucre	Compote pomme	

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes poivrons mais vinaigrette	 Brocolis vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur mayonnaise	Pastèque	MENU DU ROI LION (repas africain)  Concombre vinaigrette  Mafé de boeuf aux cacahuètes (S/viande : Poisson meunière + citron)  Purée de patates douce Fromage blanc et sucre Tarte chocolat banane
 Boulettes d'agneau sauce curry	Tarte aux 3 fromages	Dës de poisson aux 3 céréales	Lasagne de saumon	
S/viande : Filet de Merlu sauce piperade	-	-	-	
 Epinards béchamel	-	Pommes de terre vapeur	-	
Suisse aromatisé	Yaourt sucré	Suisse sucré	Petit moulé	
Kiwi	Ananas	Fraises et sucre	Compote pêche	

BASE

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 27

Semaine du 01 au 05 Juillet 2019

Menu A

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Lentilles vinaigrette	Pastèque	 Concombres vinaigrette	Repas Camping Cocktail de départ (Sirop de fraise) Tomates cerises  Chipolatas* + ketchup (Sans viande : poisson meunière + ketchup) Chips Emmental portion
 Paupiette de veau sauce basquaise	 Emincé de poulet sauce Tandori	 Raviolis de boeuf	 Paëlla de poulet - riz (Sviande : Paëlla de la mer-riz)	
S/viande: Marmite de la mer sauce dieppoise	S/viande : omelette + ketchup	S/viande : Raviolini fromagi		Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Banane : - Sauce chocolat Ou - Sauce caramel
 Coquillettes	Haricots beurre	-	Suisse aux fruits	
Camembert	Gouda portion	Yaourt sucré	Nectarine	Bonnes vacances
Compote pomme fraise	Pêche	Eclair au chocolat		

Menu B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Tomates vinaigrette au vinaigre de framboise	 Gaspacho	Pamplermousse + sucre	Repas Camping Cocktail de départ (Sirop de fraise) Tomates cerises  Chipolatas* + ketchup (S/viande : poisson meunière + ketchup) Chips Emmental portion
 Marmite de la mer sauce diéppoise	 Jambon* et ketchup	Raviolini fromagini	 Paëlla de la mer - riz	
-	S/viande : omelette + ketchup	-		Aujourd'hui c'est moi qui choisit : Banane : - Sauce chocolat Ou - Sauce caramel
Ratatouille	Frites Mc Cain	-	Chantailou ail et fines herbes	
Vache qui rit	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Bonnes vacances
Liégeois vanille	Compote pomme poire	 Pomme		

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



BASE