

Semaine du 06 mai au 10 mai 2024

semaine 19

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Entrée +15% lipides	Crudités			
Salade de Gésiers Feuilleté hot dog Salade verte/maïs	Tomate d'antan Salade romaine / feta Pastèque			
Plats <70% de denrées protéiques	Fréquence libre			
Chili con carne	Sauté de dinde	Férié	Férié	Férié
Féculents	Féculents			
Riz Bio Haricots rouges	Frites locale			
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip			
Tomme de savoie IGP Yaourt nature sucré	Fromage Yaourt aromatisé			
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre			
Mousses Compote Fruit	Crème dessert Fruit			

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

semaine 20

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Fréquence libre	Crudités
Moules à la crème Salade verte/tomate Mousse de foie	Pastèque Concombre hongroise Mango Salsa	Assortiment de crudités	Betterave mimosa Cœur de palmier/Carottes Melon	Tomate - maïs Salade verte fromage Pamplemousse
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Produits prêt-frits > de 15% de lipides	Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1
Pilons de poulet	Steak à l'échalote	Poisson pané	Boulettes à la tomate	Saucisse de Toulouse
Légumes verts	Féculents	Légumes verts	Féculents	Légumes verts
Ratatouille	Frites locale Tians de légumes	Légumes variés	Riz Bio	Lentilles BIO
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Carré frais Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Tomme noire	Laitages variés	Petits suisses natures sucré Fromage	Yaourt aromatisé P'tit louis
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Crème brûlée Banoffe au spéculos Fruit	Coupe de fruits frais Banane Fruit	Fruit	Cookies chocolat maison Oranais aux abricots maison Fruit	Yaourt Bio Fruit

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

semaine 21

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	Entrée +15% lipides	Crudités	Fréquence libre	Crudités
	Samoussa	Assortiment de crudités	Boulettes surimi/ fromage frais	Pastèque
	Macédoine de légumes mayo		Salade verte/Maïs	Tomate d'antan
	Salade verte/tomate		Taboulé	Avocat pamplemousse
	Fréquence libre	Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Férié	Lasagne aux légumes	Donuts de poulet/fromage	Paupiette de dinde	Filet de dorade
				Œufs durs à la crème
	Féculeux	Légumes verts	Légumes verts	Féculeux
	Pâtes	Légumes variés	Petits pois carottes	Boullgour
				Epinards
	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
	Gouda	Laitage variés	Saint Albray	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature sucré		Mimolette	Emmental
	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
	Yaourt végétal		Tarte aux pommes maison	Yaourt Bio
	Crème dessert		Tarte aux myrtilles maison	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

semaine 22

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Crudités	Crudités	Crudités	Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Melon/Pastèque	Toast camembert	Assortiment de crudités	Wrap au poulet	Avocat mayonnaise
Tomate - maïs	Radis beurre		Wrap aux crudités	Bruschetta tomate,fromage
Salade frisée aux lardons	Maquereau à la tomate		Salade verte	Salade verte/ fromage
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiques P/L ≤ 1	Plats <70% de denrées protidiques	Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Emincé de bœuf	Merguez	Croissant au jambon maison	Poisson frais local	Curry pois cassé Bio
	Chipolatas			
Féculeux	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Féculeux
Pommes de terre sautées	Légumes de couscous	Légumes variés	Duo carottes vichy	Riz Bio
Poêlée Légumes			Gratin de courgettes	
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Yaourt aromatisé	Entremet	Laitages variés	Yaourt aromatisé	Vache qui rit BIO
Vieux pané	Fromage blanc nature		Livarot	
Fréquence libre	Fruit cru	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Crème dessert végétal	Ananas		Tiramisu café	Glace
Flan chocolat	Soupe de fruits rouges		Panna cotta aux fruits rouges	
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement