




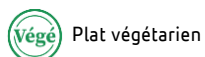


Du 2 au 6 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine BIO à la mayonnaise	Concombre BIO à la vinaigrette		Salade verte et soja	Œufs durs BIO piccalilli
Lasagnes à la bolognaise <i>Boulettes de pois chiche BIO</i>	Steak haché de cabillaud sauce provençale  Chili végétarien		Rôti de veau au jus  Pavé du fromager 	  Emincé végétal  et riz BIO pilaf à l'espagnole
	<i>Pommes de terre vapeur</i>	Ratatouille et coquillettes BIO		
Yaourt nature sucré	Fromage		Petit suisse et sucre	Fromage
Fruits de saison BIO	Liégeois au chocolat		Eclair au chocolat	Fruits de saison

Plateau de fromage: Buchette de chèvre, Emmental, Saint Paulin



Cuisiné sur MARGNIER





Du 9 au 13 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Bretagne

Salade de haricots verts

Carottes râpées BIO

Sardine à l'huile et beurre

Salade verte et croûtons


Crêpes au fromage

Quenelle nature 

Coquillettes BIO de la mer


Kig ha farz (pot au feu Breton)

Cordon bleu


Kig ha farz végétarien 

*Boulgour base tandoori*

Epinards BIO à la béchamel et pommes de terre

Coquillettes à l'italienne 

Légumes pot au feu

Boulgour sauce tomate 

Fromage blanc et confiture de fraise

Fromage

Yaourt nature sucré

Fromage

Fruits de saison 

Compote de pommes 

Far breton 

Fruit BIO

Plateau de fromage: Cantal, Carré de l'Est, Edam



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée







Cuisiné sur MARGNIER





Du 16 au 22 mai 2022



LE JOUR DU  <b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Salade soja, maïs et tomate	Concombre vinaigrette terroir		Tomates cerises	Radis BIO sauce picalilli
  Penne Auvergne Rhone Alpes et haché végétal tomate & herbes	Aiguillette de colin meunière <i>Ravioli de toffu BIO</i>		 Hamburger Hamburger végétarien	Poulet rôti façon paëlla <i>Nuggets de blé</i>
Fromage blanc (sceau) et sucre	Fromage		Yaourt à boire	Fromage
Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop		Donut	Fruit de saison

Plateau de fromage: Camembert, Rouy, Tomme Grise



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





Cuisiné sur MARIIGNIER





Du 23 au 27 mai 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO sauce exotique	Roulé au fromage		Ascension	Pont de l'ascension
Sauté de bœuf au jus <i>Quenelles nature sauce mornay</i> 	Filet de hoki sauce tajine Courgette et émincé tajine			
Riz BIO	Légumes couscous façon tajine			
Brie BIO	Yaourt nature sucré			
Liégeois au chocolat	Fruits de saison BIO			



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée







Cuisiné sur MARGNIER

elior 



Du 30 mai au 3 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'oriental		Carottes râpées	Melon Jaune
 Knack de la ferme de Challonges <i>Blé et achard de légumes</i> 	Pavé colin herbes de provence Pavé du fromager		Boulgour BIO et base pois chiche 	Nuggets de volaille <i>Nuggets de blé</i>
Blé bio	Courgettes BIO à la provençale			Pommes vapeur BIO
Fromage	Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
Flan à la vanille	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	 Cake aux myrtilles







Plateau de fromage: Buchette de chèvre, Emmental, Saint Paulin





Du 6 au 10 juin 2022

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Radis râpés à la vinaigrette		Iceberg et croûtons	 Rillettes de sardine Concombre vinaigrette 
	  Riz pilaf à l'indienne		Boulettes de bœuf à l'orientale <i>Boulettes azuki sauce tomate</i> 	 Rôti de dinde et mayonnaise Œufs durs bio et mayonnaise
	Fromage		Polenta	Salade de lentilles bio
	Moelleux au chocolat		Crème dessert chocolat	Fromage blanc à la fraise Fruits de saison BIO

Plateau de fromage: Cantal, Carré de l'Est, Edam



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée








Cuisiné sur MARIIGNIER





Du 13 au 16 juin 2022

**LE JOUR DU** 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Développement Durable				Repas froid
Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Tartare de tomates		Pastèque BIO	Salade de riz à la parisienne
Tortellini ricotta spinaci sauce tomate 	Cubes de colin pané et sauce tomate		Paëlla au poulet Riz égréné basquaise 	Tarte chèvre tomate basilic 
	Boulgour Méli mélo du pota 	Boulgour		Salade verte
Yaourt aromatisé	Fromage		Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fruits de saison BIO	Flan nappé caramel BIO		Fruit de saison BIO	 Cake framboise spéculoos

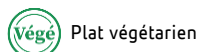
Plateau de fromage: Edam, Pointe de Brie, Tomme Grise



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



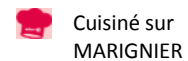
Local



Label rouge



Viande racée












Cuisiné sur MARIGNIER





Du 20 au 24 juin 2022

LE RÉGAL  
ESTIVAL  
DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis en rondelles à la vinaigrette	Roulé au fromage		<b>LE JOUR DU</b>  Végé Pastèque BIO	Carottes râpées
Macaronis BIO Auvergne Rhone Alpes à la bolognaise	Emincé de dinde printanier <i>Boulette azuki</i>  Végé		 Pizza fromage fraîche  Végé	Filet de colin Nuggets de blé  Végé
 Macaronis BIO Auvergne Rhone Alpes à l'italienne	Petits pois aux parfums du soleil (tomate, ciboulette, échalote)		Salade verte	Gratin de piperade
Fromage	Yaourt de Savoie		Yaourt aromatisé	Fromage
Compote de poires	Fruits de saison		 Smoothie aux fruits rouges + Petit beurre	 Cake chocolat  haricot rouge

Plateau de fromage: Bûchette de chèvre, Croute noire, Tomme Blanche



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Cuisiné sur MARIIGNIER

elior 



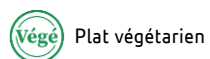


Du 27 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2022

**LE JOUR DU** 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO à la vinaigrette	Salade de haricots verts		Salade gourmande (surimi, lentille, boulgour)	Salade verte BIO
Omelette BIO 	Jambon blanc <i>Coquillettes lentilles et champignons au curry</i>		Steak haché de bœuf au jus Quenelles à la crème 	Filet de Hoki pané Riz légumes braisés 
Courgettes & blé	Coquillettes BIO Auvergne Rhone Alpes		Jardinière de légumes	Comptée de tomate et riz
Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre		Fromage	Fromage
Pêches au sirop	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Flan à la vanille


Plateau de fromage: Camembert, Rouy, Tomme Grise





Du 4 au 6 juillet 2022

**LE JOUR DU** 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO et maïs	Salade de haricots verts			
Cordon bleu <i>Pavé du fromager</i>	 Raviolis			
Purée de pommes de terre, carottes et potiron BIO			Pique-nique	
Cotentin	Fromage			
Crème dessert chocolat	Compote			

