










SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> 			<p><b>CENTRE DE LOISIRS</b></p>












 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	





**INFORMATIONS:**

- S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Tomates</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée 
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**


S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Salade surprise </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Fruit de saison </p>


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS :**

**Salade surprise :** pâtes, tomates, maïs










S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc




SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 		Pâté forestier*	Tomates vinaigrette 	Sardines à l'huile
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
	Saint Morêt			
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**










S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 		Saucisson sec*	Melon vert 	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC) 	Médailon de merlu beurre blanc
	Pommes noisettes			Jardinière de légumes 
	Vache qui rit 			Fromage blanc sucré
Compote pommes 	Fruit de saison 	Quatre Quart aux pralines roses 	Mousse au chocolat	
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	S/P : Tarte au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**








**Salade composée** : salade verte, tomates, oignons rouges










S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Muffin au chocolat</p> 	<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**









- S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS MOUROUX CHICOTETS



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)			 Pastèque 	
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin 		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
	Fromage frais aromatisé 	Rondelé au sel de Guérande		Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compte de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	



Plat Fait Maison



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



MSC Pêche Durable



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale



Produits Locaux



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

## INFORMATIONS:

**Gratin de légumes du jardin** : poireaux, carottes, courgettes, petits pois  
**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez




S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 		Faisselle 		
	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Pastèque	Tomate vinaigrette	Tomates cerises
Œufs durs	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon* - Beurre Chips
Epinards à la crème	Coquillettes	Printanière de légumes		Brownies
	Tomme blanche			
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	S/P : Jambon de dinde S/V : Thon
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	

Plat Fait Maison  
 Label Rouge  
 Viande Bovine Française  
 Produits Locaux  
 Plat Végétarien  
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique  
 MSC Pêche Durable  
 Haute Valeur Environnementale  
 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc