

# Semaine du 09 mai au 13 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNEE ALTERNATIVE</b>			
Betterave rouge vinaigrette	Carotte râpée persillée vinaigrette		Radis beurre	Brocoli Vinaigrette
Beignet de poisson blanc	Omelette champignons <b>Préparé en cuisine</b>		Sauté de porc colombo <b>Préparé en cuisine</b>	Paella marine <b>Préparé en cuisine</b>
Epinard béchamel	Boulgour		Pdt fraiche en robe des champs	Camembert
Fromage petit moulé ail fine herbe	Petit filou fruit		Tomme blanche	Mousse au chocolat
Compote tutti frutti	Salade cocktail de fruits frais jus de citron vert <b>Préparé en cuisine</b>		GATEAU AU YAOURT <b>Préparé en cuisine</b>	

Préparé en cuisine



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 16 mai au 20 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>JOURNÉE ALTERNATIVE</u>			
Chou chinois vinaigrette	Salade verte mais Vinaigrette		Gaspacho tomate poivron <b>Préparé en cuisine</b>	Boulgour concombre tomate Vinaigrette
Saucisse rougail <b>Préparé en cuisine</b>	Chili sin carne cheddar riz <b>Préparé en cuisine</b>		Blanquette de dinde <b>Préparé en cuisine</b>	Poisson blanc des orientales
Haricots coco sauce tomate <b>Préparé en cuisine</b>	Yaourt de l'Aveyron		Coquille	Courgette persille
Fromage fondu carre	GAEC DE LA BERBEZIE		Petit filou fruit	Brie
Flan gélifié vanille	Fruit		Gâteau haricot rouge chocolat A la farine <b>BIO</b> <b>Préparé en cuisine</b>	Clafoutis aux pommes A la farine <b>BIO</b> <b>Préparé en cuisine</b>

Préparé en cuisine



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 23 mai au 24 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNÉE ALTERNATIVE</b>			
<p>Salade pois chiche tomate</p> <p>Penne rigate</p> <p>Sauce bolognaise <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon vert</p> <p>Dahl de lentille corail <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Fromage ail fine herbe</p> <p>Compote tutti frutti mousse vermicelle</p>		<p><b>JOUR</b></p> <p><b>FERIE</b></p>	

Préparé en cuisine



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 30 mai au 02 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNÉE ALTERNATIVE</b>			
Courgette sauce bulgare	Taboulé		Pastèque	Carotte râpée aneth vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Curry de lentille épice, riz thaï <b>Préparé en cuisine</b>		Porc saute aux olive <b>Préparé en cuisine</b>	Poisson blanc sauce citron <b>Préparé en cuisine</b>
Purée de pomme de terre			Boulgour	Crumble de légume
Yaourt de l'Aveyron GAEC de la BERBEZIE	Fromage fondu carre		Gouda	Brie
Compote pomme abricot	Fruit		Gâteaux au yaourt A la farine <b>BIO</b> <b>Préparé en cuisine</b>	Crêpe chocolat

Préparé en cuisine



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><u>JOURNEE</u> <u>ALTERNATIVE</u></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Tortilla campesina <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt</p> <p>Donut's au sucre</p>			
<p><b>JOUR</b></p> <p><b>FERIE</b></p>			<p><b>MENU</b></p> <p><b>LOCAL</b></p>	<p>Gaspacho tomate poivron <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Pain de poisson</p> <p>Julienne de légume</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte clafoutis pomme cassis</p>

Préparé en cuisine



Nouvelle  
recette



Fromage  
AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 13 juin au 17 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNEE ALTERNATIVE</b>			
Pâté de campagne	Macédoine mayonnaise		Haricot vert échalote vinaigrette	Boulogne concombre tomate vinaigrette
Courgette farcie sauce tomate	Tarte fromage mozzarella emmental		Emince de dinde sauce pain d'épices	Beignet de calamar sauce armoricaine
Riz créole	<b>Préparé en cuisine</b>		<b>Préparé en cuisine</b>	
Yaourt de l'Aveyron	Courgette béchamel		Torsade	Epinard béchamel
<b>GAEC DE LA BERBEZIE</b>	Petit filou fruit		Montcadi croute noire	Coulommiers
Fruit de saison	Compote pomme fraise		Tarte arc en ciel	Roulé chocolat



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 20 juin au 24 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNÉE ALTERNATIVE</b>			
Salade torti trois couleurs Vinaigrette	Betterave cube vinaigrette		Œufs dur mayonnaise	Salade verte mimolette vinaigrette
Nuggets crispidor	Clafoutis printanier pomme de terre, mozzarella		Saute de porc colombo <b>Préparé en cuisine</b>	Couscous de poisson blanc <b>Préparé en cuisine</b>
Haricot vert ail	<b>Préparé en cuisine</b>		Riz pilaf	Bleu
Yaourt	Fromage frais petit cotentin		Mimolette	
Salade de fruit frais	Compote pomme cassis		Millefeuille	Barre bretonne crème anglaise



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)



# Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>JOURNÉE ALTERNATIVE</u>			
Melon jaune	Betterave cube Vinaigrette		Haricot beurre échalote Vinaigrette	Taboulé
Poulet pilon sauce barbecue	Pois chiche, riz , lait de coco colombo <b>Préparé en cuisine</b>		Pizza poivron, chèvre <b>Préparé en cuisine</b>	Poisson blanc moule, crevette gratine <b>Préparé en cuisine</b>
Macaroni	Fromage frais fraidou		Salade verte Vinaigrette	Brocoli béchamel
Yaourt	Milk shake Pomme fruit rouge <b>Préparé en cuisine</b>		Saint Paulin	Brie
fruit			Pêche façon melba <b>Préparé en cuisine</b>	Compote pomme fraise



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)





# Semaine du 04 juillet au 07 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>JOURNÉE ALTERNATIVE</b>			
Tomate mozzarella vinaigrette	<b>BROCOLI</b> Vinaigrette			
Beignet de poisson blanc	Quiche courgette, chevre, tomate <b>Préparé en cuisine</b>		<b>REPAS</b>	
Macaroni	Carotte persil		<b>PIQUE</b>	
Yaourt	Petit filou fruit		<b>NIQUE</b>	
Compote tutti frutti	Salade cocktail de fruit frais jus de citron vert <b>Préparé en cuisine</b>			



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

