







• Menu du 6 au 10 Mai 2024

<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Concombres à la crème  . Chipolatas . Frites . Saint-nectaire . Fruit 	<ul style="list-style-type: none">  . P'tit manceau . Sauté bœuf . Carottes glacés . Camembert . Gâteau Basque 			

• Menu du 13 au 17 Mai

<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Céleri remoulade . Sauté dinde  . Boulgour . Babybel . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Piémontaise revisitée . Pépîte de blé . Ratatouille . Yaourt nature . Rose des sables 	<p>FORKY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de fromage . Moussaka . Emmental . Glace 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Filet lieu noir  . Julienne légumes . Vache qui rit . Fruit

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire




- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré



• Menu du 20 au 24 Mai

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 27	Jeudi 23	Vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> . Saucisson ail . Tomates farcies . Riz . Brie . Fruit 		<ul style="list-style-type: none"> . Duo melon/pastèque . Semoule pois chiche . Légumes saisonniers . Tomme refrain . Flan caramel 	<ul style="list-style-type: none"> . Tarte fine légumes . Filet Merlu . Purée de brocolis . Chanteneige . Fruit 

• Menu du 27 Mai au 31 Mai

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi	Jeudi 30	Vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> . Salade Coleslaw  . Sauté bœuf . Pâtes . Gouda . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Maquereau . Pépite de blé . Purée courgette . Fromage frais a la framboise . Choux à la crème 	<p>FORKY</p> 	<ul style="list-style-type: none">  . Concombre . Filet de poulet . Blé aux légumes . Camembert . Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Pizza 3 fromages . Pêche du jour . Carottes . Pont l'évêque . Fruit 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée




- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré







La P'tite Fourchette Gourmande



• Menu du 3 juin au 7 juin

<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Salade au gouda . Paupiette de dinde . Riz . Tomme catalane . Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Lasagne légumes . Salade . Chanteneige . Éclair 		 <ul style="list-style-type: none"> . Saucisson ail . Sauté veau . Purée . Brie . Flan Chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes Râpées . Fish and chips . Emmental . Fruits 

• Menu du 10 au 14 juin

<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Céleri rémoulade . Couscous poulet . Yaourt . Fruit 	 <ul style="list-style-type: none"> . Crêpe emmental . Chipolata . Ratatouille . Cantal . Tartelette framboise 		 <ul style="list-style-type: none"> . Sardine . Bruschetta Végé . Salade . Kiri . Glace 	 <ul style="list-style-type: none"> . Pastèque . Poisson du jour . Printanière . Camembert . Fruit

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée







- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré



• Menu du 17 juin au 21 juin

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> . Salade de pâtes Pois chiche . Pizza 3 fromages . Salade . Yaourt Nature . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betterave . Sauté de porc aux olives . Boulgour aux légumes . Coulommiers . Mille-feuilles 		<ul style="list-style-type: none"> . Concombre . Saucisse poulet/emmental . Haricots verts . Riz au lait et son palet breton 	<ul style="list-style-type: none"> . Radis beurre . Bouchée Marine . Riz . Saint-nectaire . Fruit

• Menu du 24 juin au 28 juin

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> . Salade aux noix . Steak veau . Tortis tricolore . Babybel . Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade lentille corail . Rôti de porc aux paprikas . Courgettes sautées . Gouda . Crêpes 	<p>PORKY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> . Coleslaw . Tarte fine poireaux . Salade . Vache qui rit . GATEAUX CM2 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Poisson du jour . Julienne de légumes . Yaourt . Fruit 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré



La P'tite Fourchette Gourmande



• Menu du 1 juillet au 5 juillet

<u>Lundi 1</u>	<u>Mardi 2</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi 4</u>	<u>Vendredi 5</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Mélange 4 céréales . Bouché tomates . Carottes à la crème . Cantal . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betterave . Ravioli . Salade . Babybel . Compote 	<p>FORKY</p> 	 <ul style="list-style-type: none"> . BARBECUE (Saucisse/frite) . Fromage . Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Menu De Fin D'année



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire