



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>Fruit de saison </p>	<p></p>	<p></p>	<p></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 JOUARRE



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Tomates 
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc) 	Emincé de poulet façon thaï	Chipolatas grillées* 	Nuggets de poisson
Purée de carottes 		Légumes façon wok 	Chou-fleur 	Purée
Buchette	Chaurouche 	Petit suisse sucré 	Samos	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes 	Fruit de saison	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	

 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 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette 	Melon 	Œuf dur  mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froide	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)  
	Haricots verts	Salade surprise 	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri 	Cantal 	Brownies	Fruit de saison 
	Compote de pommes 	Gâteau au chocolat 		
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		

 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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	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	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	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 	Salade d'avocat 	Œuf dur mayonnaise 	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
Emmental	Pommes noisettes	Morbier 	Buchette	Gratin d'épinards 
Compote pommes 	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Crème dessert caramel	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			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 avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges
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
Pomelos en quartier	Salade verte 	Pastèque 	Carottes râpées 	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)  	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes 
Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits	Emmental 	Yaourt au sucre de canne	Carré frais 
Fruit de saison 	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise 	Muffin au chocolat	Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand 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:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

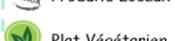
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade fraîcheur 	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fromage frais aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote 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	



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill*: chipolatas, merguez

Salade fraîcheur: radis, chou, carottes

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 JOUARRE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Rosbeef "froid"	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	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	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Pique Nique
Œufs durs	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare	Sauté de poulet sauce suprême	Sandwich Chips
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Riz safrané	Yaourt à boire Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Fromage ovale	
Marbré au chocolat	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes	Compote de pommes	
	S/V : Poisson pané		S/V : Marmite de poisson	

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:

Sauce suprême : sauce blanche

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

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

- * Plat contenant du porc