



Menu du restaurant



Semaine 1 - du 01 mai au 05 mai 2024

	LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	 VENDREDI 03/05/2024
DEJEUNER	Salade de pomme de terre, vinaigrette moutarde ancienne Colin alaska PMD  pané au riz soufflé Epinards branches à la béchamel Yaourt BIO LCL   aromatisé au citron Yaourt sucré Kiwi Pain LCL 	Macédoine de légumes et mayonnaise Bolognaise de bœuf BIO  Coquillettes BIO LCL   Camembert BIO  Buchette de lait mélange Pomme BIO  Pain LCL 	<h2>FÉRIÉ</h2>	Saucisson à l'ail (ou œuf dur) et cornichon Aiguillettes de poulet VF  sauce suprême Purée de courgettes (et pomme de terre) BIO  Fromage Carré Coulommiers Banane et sauce chocolat Pain LCL 	 Repas pour la Terre Concombres BIO LCL   et vinaigrette Salade verte, croûtons et vinaigrette <i>Chili sin carne (haricots rouges, maïs, légumes, œuf)</i> <i>Riz BIO</i>  Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc vanille Clafoutis abricot-griotte Pain LCL 
GOUTER					



Menu du restaurant



Semaine 2 - du 06 au 12 mai 2024

	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024	
DEJEUNER	Crêpe jambon emmental (ou crêpe emmental) Rôti de veau BIO sauce forestière Haricots verts persillés Vache qui rit Petit moulé Pomme BIO Pain LCL	 Repas pour la Terre Carottes râpées BIO vinaigrette au citron Radis et beurre <i>Penne BIO sauce crémeuse aux courgettes, et petits pois</i> *** Cantal AOP Tomme blanche Mousse au chocolat au lait Pain LCL	<h2>FÉRIÉ</h2>			-
GOUTER			-			



Menu du restaurant



Semaine 3 - du 13 au 19 mai 2024

	MISSION RECETTES DURABLES	LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENREDI 17/05/2024
DEJEUNER		 Salade de lentilles BIO LCL, brebis et vinaigrette au miel	Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail Emincé de dinde LR  sauce Basquaise Frites de pomme de terre Fromage fondu carré Vache qui rit Kiwi BIO  Pain LCL 	Salade de pomme de terre Rôti de porc LR  (ou rôti de dinde VF) sauce moutarde Carottes cuisinées BIO  Yaourt BIO LCL   nature et sucre Banane BIO  Pain LCL 	Salade batavia LCL,  croutons et vinaigrette Pomelo et sucre Paëlla garnie de la mer (fruits de mer, colin alaska PMD  Riz BIO  Petit cotentin Cantadou Cake ricotta et chocolat Pain LCL 	 Repas pour la Terre Betteraves BIO  vinaigrette Poireau et vinaigrette Penne BIO LCL   à la sauce pois cassés et légumes, graines de courge BIO  **** Camembert BIO  Pointe de brie Poire Pain LCL 
	GOUTER			Pain LCL  et confiture Purée pomme fraise sans sucre ajouté		



Menu du restaurant



Semaine 4 - du 20 au 26 mai 2024

	LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENREDI 24/05/2024
DEJEUNER	FÉRIÉ	Pâté pur volaille et cornichon (ou œuf dur mayonnaise) Nuggets de poulet Ratatouille Buchette de lait mélange Fromage Carré Pomme BIO Pain LCL	 Repas pour la Terre Carottes râpées BIO et vinaigrette <i>Tajine marocain (patate douce, pois chiches, légumes, épices)</i> Semoule BIO Saint-Nectaire AOP Liégeois au chocolat Pain LCL	Feuilleté au fromage fondu Emincé de bœuf CHAR sauce Provençale Duo haricots verts et beurre cuisinés Yaourt BIO LCL aromatisé à la framboise Petit fromage blanc aux fruits Banane BIO Pain LCL	 Voyage à Tahiti Radis sauce guacamole fromage blanc Thon émincé sauce aigre douce Riz BIO Saint-morêt Petit moulé Tarte clafoutis mangue-coco Pain LCL
GOUTER			Madeleine Fromage blanc sucré Kiwi		



Menu du restaurant



Semaine 5 - du 27 mai au 02 juin 2024

	LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
DEJEUNER	<p>Concombres BIO LCL  </p> <p>et vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet VF </p> <p>sauce champignons crème</p> <p>Frites (pomme de terre)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p><i>Repas pour la Terre</i></p> <p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>Œuf dur BIO  sauce cocktail</p> <p><i>Pizza tomates, mozzarella, emmental et olives</i></p> <p><i>Salade batavia LCL</i> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Merlu PMD </p> <p>sauce citron persil</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Cake au yaourt</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Tomates BIO LCL  </p> <p>et vinaigrette balsamique</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>Boulettes de bœuf BIO </p> <p>sauce barbecue</p> <p>Coquillettes BIO LCL  </p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Orange</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Tartinade d'avocat et chips de maïs</p> <p>Sauté de porc BIO LCL  </p> <p>sauce moutarde ancienne</p> <p>Lentilles BIO LCL  </p> <p>Emmental</p> <p>Edam</p> <p>Banane BIO </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain de mie et chocolat</p> <p>Banane</p>		



Menu du restaurant



Semaine 6 - du 03 au 09 juin 2024

	LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	MISSION RECETTES DURABLES VENDREDI 07/06/2024
DEJEUNER	 <p>Repas pour la Terre</p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Œuf dur</p> <p>Taboulé de semoule BIO  (semoule, concombre, poivron, jus de tomate, menthe, huile d'olive)</p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Fromage carré</p> <p>Crème dessert BIO LCL   au chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Cordon bleu de dinde VF </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Pomme BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Betteraves BIO  vinaigrette</p> <p>Escalope de porc VF  (ou escalope de dinde VF) sauce emmental</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>Pêche BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p> </p> <p>Tomates BIO LCL vinaigrette</p> <p>Concombre et vinaigrette</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce crème</p> <p>Riz BIO  aux petits légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme coing sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce forestière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Saint-morêt</p> <p>Fondant haricots rouges et framboises</p>  <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Cookie au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Abricot</p>		



Menu du restaurant



Semaine 7 - du 10 au 16 juin 2024

	 LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
DEJEUNER	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette</p> <p>Radis et beurre</p> <p><i>Enchiladas (tortilla de blé) aux haricots rouges, légumes, maïs et emmental</i></p> <p>****</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Concombre BIO LCL  </p> <p>Tomates, olives et vinaigrette</p> <p>Colin alaska PMD </p> <p>pâné au riz soufflé</p> <p>Epinards et pommes de terre à la béchamel</p> <p>Tartare</p> <p>Cantafras</p> <p>Flan gélifié vanille nappage caramel</p> <p>Flan gélifié chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Betteraves, cœur de palmier et vinaigrette</p> <p>Chipolatas BIO  (ou saucisse végétale soja-blé)</p> <p>Lentilles BIO LCL  </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Pomme BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade pomme de terre, pesto et mozzarella râpée</p> <p>Rôti de bœuf LR </p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Edam</p> <p>Banane BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade verte, maïs et vinaigrette</p> <p>Mâche, croûtons et vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde LR </p> <p>sauce miel poivron</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>Clafoutis pêche amande</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Biscuit sablé nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p>		



Menu du restaurant



Semaine 8 - du 17 au 23 juin 2024

	LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
DEJEUNER	<p>Rillettes de sardines à l'Espagnole</p> <p>Jambon blanc LR  (ou jambon de dinde) </p> <p>Salade de coquillettes BIO LCL, tomates cerises et sauce fromage blanc</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage Carré</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p> Repas pour la Terre</p> <p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><i>Korma de légumes brunoise, pomme de terre, crème, épices, et petits pois</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Nectarine BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Tomate, basilic et vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet VF </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce basilic</p> <p>Purée de courgettes (et pomme de terre) BIO </p> <p>Saint-morêt</p> <p>Petit moulé</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau BIO  au jus rôti</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Banane</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>Jus multifruit</p>		



Menu du restaurant



Semaine 9 - du 24 au 30 juin 2024

	LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
DEJEUNER	<p>Rosette et cornichon (ou houmous)</p> <p>Rôti de dinde LR </p> <p>Salade Niçoise (haricots verts, pomme de terre, tomates, olives)</p> <p>Fromage carré</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme coing sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Concombre, maïs, et vinaigrette</p> <p>Tomates, olives et vinaigrette</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Ratatouille</p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Flan gélifié vanille nappage caramel</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade iceberg, emmental et vinaigrette</p> <p>Dès de saumon PMD </p> <p>Lentilles BIO LCL </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pomme BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p> Repas pour la Terre</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p><i>Penne BIO LCL , sauce crémeuse courgettes, et petits pois BIO </i></p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Banane BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p> C'EST LA FÊTE</p> <p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>Hamburger de bœuf CHAR, tomates et cheddar </p> <p>Salade verte LCL </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier et sucre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Brownie au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain LCL et confiture</p> <p>Lait demi-écrémé</p>		



Menu du restaurant



Semaine 10 - du 01 au 07 juillet 2024

	LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
DEJEUNER	Taboulé BIO	Repas pour la Terre Crêpe au fromage	Tomate BIO LCL	Salade verte, croûtons et vinaigrette Radis et beurre	Saucisson à l'ail et cornichon (ou œuf dur mayonnaise)
	Filet d'esturgeon LCL sauce armoricaine	Couscous végétarien (pois chiches, légumes couscous, fèves, épices) et semoule BIO	Parmentier de colin alaska PMD et purée de brocolis	Jambon de dinde LR	Boulettes de bœuf BIO sauce Provençale
	Haricots beurre cuisinés	****	****	Salade de farfalles à la milanaise	Frites (pomme de terre)
	Saint-morêt	Edam	Fromage blanc BIO LCL et pépites de chocolat	Camembert BIO	Yaourt nature sucré
	Tartare	Gouda	Abricot	Fromage carré	Yaourt aromatisé
	Mousse au chocolat	Pomme BIO	Pain LCL	Tarte à la griotte	Petit pot glacé vanille-fraise
	Mousse au citron				
	Pain LCL	Pain LCL		Pain LCL	Pain LCL
GOUTER			Pain de mie et pâte à tartiner Purée de pomme sans sucre ajouté		