

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

# MENUS SANS VIANDE du 06 juin au 07 juillet 2022

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

## Semaine du 06/06 au 10/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Férié</i>	<b>Tarte provençale</b> (courgette, aubergine, poivron rouge)	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Tomate</b>	<b>Salade mixte</b>
<b>Pentecôte</b>	<b>Pané fromager</b>	<b>Clafouti saumon brocoli</b>	<b>Pané de blé façon thaï</b>	<b>Beaufilet de hoki poêlé</b>
	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Boulghour</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Torsades</b>
	<b>Overnat</b>	<b>Fromage frais froidou</b>	<b>Petit fromage frais sucré</b>	<b>Camembert</b>
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Lacté saveur vanille</b>	<b>Gaufre flash poudrée</b>	<b>Pastèque</b>

## Semaine du 13/06 au 17/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Melon</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Tomate mozzarella</b>	<b>Taboulé</b>
<b>Nuggets de blé</b>	<b>Cubes de colin d'Alaska sauce oseille</b>	<b>Œufs durs sauce mornay</b>	<b>Colin d'Alaska meunière</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
<b>Carottes</b>	<b>Macaroni</b>	<b>Courgettes / Riz</b>	<b>Purée</b>	<b>Haricots verts</b>
<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Fromage fondu le carré</b>	<b>Saint paulin</b>	<b>Fromage fondu les fripons</b>	<b>Tome Py</b>
<b>Mini-choux pâtissier à la vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Pomme</b>

## Semaine du 20/06 au 24/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tomate</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Concombre</b>	<b>Scarole</b>	<b>Carottes râpées</b>
<b>Beaufilet de hoki sauce blanquette</b>	<b>Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices</b>	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>	<b>Gratin brocoli cheddar mozzarella</b>	<b>Haché au cabillaud</b>
<b>Riz</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Pommes de terre persillées</b>	<b>Gnocchetti</b>	<b>Ratatouille / Blé</b>
<b>Fromage fondu petit moulu ail et fines herbes</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Edam</b>	<b>Yaourt</b>
<b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Madeleine</b>

(\*) Cervelas de volaille

## Semaine du 27/06 au 01/07/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tomate</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Salade iceberg</b>
<b>Filet de hoki sauce citron</b>	<b>Lentilles tomates</b>	<b>Acras de morue</b>	<b>Moules sauce normande</b>	<b>Poisson blanc pané</b>
<b>Haricots beurre</b>	<b>Coquillettes + Emmental râpé</b>	<b>Carottes</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée d'épinards</b>
<b>Petit fromage frais sucré</b>	<b>Brie</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage frais petit cotentin</b>
<b>Tarte crumble aux fruits rouges</b>	<b>Lacté saveur chocolat</b>	<b>Pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme ananas</b>



● Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale  
 \* plat à base de porc et son substitut (\*)  
 Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs







- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

## MENUS SANS VIANDE du 06 juin au 07 juillet 2022

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 04/07 au 07/07/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Fin d'année
Melon	Taboulé 	Salade mixte	Tomate
Pané fromager 	Cubes de colin d'Alaska sauce aux poivrons	Quenelles nature sauce aurore	Sandwich au thon
Macaroni	Choux-fleurs	Riz	Chips
Fromage fondu le carré	Petit fromage frais aux fruits 	Saint paulin	Camembert
Fruit de saison	Pastèque	Lacté saveur caramel	<i>Biscuit</i> 

(\*) Roulade de volaille



Produit de la semaine



Produit Français



Végétarien



Local



Pêche durable

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale  
\* plat à base de porc et son substitut (\*)  
Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs



# LE MENU ENSOLEILLÉ ET VITAMINÉ