






























MENUS DU 27 AU 30 AVRIL 2020

LUNDI	TABOULE A LA MENTHE	CHIPOLATAS 	HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE	MIMOLETTE A LA COUPE	ANANAS
	MACEDOINE MAYONNAISE	FILET DE COLIN SAUCE CREME	RIZ	GOUDA	FRUIT
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		PETIT POIS AU JUS	CROC LAIT	MOELLEUX CHOCOLAT
MARDI	CONCOMBRE FERME DU METZ VINAIGRETTE 	HAUT DE CUISSE DE POULET 	LENTILLES CUISEES 	PETIT SUISSE FRUITE	GATEAU BASQUE
	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	JAMBON BLANC	PURÉE	SUISSE SUCRÉ	BEIGNET AUX POMMES
	SARDINE A LA TOMATE		BROCOLIS	COULOMMIER	FRUIT
JEUDI REPAS VEGE 	CHOU FLEUR VINAIGRETTE TARTARE  	PAELLA VEGETARIENNE 		CARRE DE LIGEUIL	KIWI BIO 
VENDREDI	F	E	R	I	E
LEGENDE					
 Bio	 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette Signature	 Viande française
	 Repas à thème				














MENUS DU 04 AU 07 MAI 2020

<i>LUNDI</i>	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	RAVIOLIS AU FROMAGE		SIX DE SAVOIE	COMPOTE DE POMMES
 <i>MARDI</i> REPAS VEGE	CAROT  RAPEES DE LA FERME CHAMPS DE LEGUMES  VINAIGRETTE	ESCALOPE PANE VEGETALE	PETITS POIS A LA TOMATE	YAOURT AROMATISE	GATEAU POMPON
<i>JEUDI</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE 	 GRATIN DE COQUILLETTE BIO  AU JAMBON	PETIT MOULE NATURE		MOUSSE CHOCOLAT
	CHOU ROUGE ROUGE VINAIGRETTE	BRANDADE DE POISSON		BUCHETTE CHEVRE	FLAN CAMEL
	CERVELAS ET CORNICHONS			CAMEMBERT	FRUITS
<i>VENREDI</i>	F	E	R	I	E
LEGENDE					
 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette signature		
 Bio	 Repas à thème	 Viande française			

MENUS DU 11 AU 15 MAI 2020

LUNDI <i>REPAS VEGE</i>	MACEDOINE MAYONNAISE	BOULE SOJA TOMATE BASILIC	SEMOULE	BOURSIN NATURE	POMME REGIONALE VERGER DU COLOMBIER
MARDI	DELICIEUX DE LA FERME CHAMPS DE LEGUMES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	ROTI DE DINDE AU JUS	FLAGEOLETS CUISINES	CAMEMBERT BIO	FLAN VANILLE
	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	OMELETTE SAUCE PIPERADE	RIZ	CARRE DE LIGEUIL	VELOUTÉ FRUITS
	SALADE DE POMME DE TERRE		RATATOUILLE	FRAIDOU	FRUITS
JEUDI <i>FETE FORGEE</i>	TOMATE CROQUE EN SEL	HOT DOG à confectionner par les enfants	FRITES / KETCHUP	VACHE QUI RIT	POP CORN ET GUIMAUVE
VENDREDI	CREPE AUX CHAMPIGNONS	POISSON MARINÉ THYM CITRON	GRATIN BROCOLIS / CAROTTE	MONTCADI A LA COUPE	BANANE
	OEUF DUR MAYONNAISE	BOULE BOEUF SAUCE POIVRE	POMME DORÉE AU FOUR	MIMOLETTE	FRUIT
	SALADE VERTE VINAIGRETTE		HARICOT BEURRE PERSILLÉES	CROC LAIT	CARRÉ FRAISE
LEGENDE					
Régional	Végétarien	Recette cuisinée	Recette Signature	Bio	Repas à thème
		Viande française			














MENUS DU 18 AU 22 MAI 2020

<i>LUNDI</i>	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE 	EMINCE DE RUMSTEAK HAUTS DE FRANCE AU PAPRIKA  	POMMES VAPEUR QUARTIER	CHANTAILLOU	PÊCHE
	RADIS BEURRE	FILET DE HOKI SAUCE TOMATE	RIZ	VACHE QUI RIT	LIEGEOIS CHOCOLAT
	FRIAND FROMAGE		JULIENNE DE LEGUMES	EDAM A LA COUPE	FRUIT
<i>MARDI</i>	 CONCOMBRES FERME DU METZ VINAIGRETTE CIBOULETTE AU FROMAGE BLANC 	 SPAGHETTIS FACON CARBONARA		PETIT SUISSE FRUITE	GAUFRETTE POKER
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GALETTE DE SOJA SAUCE TOMATE	SEMOULE	SUISSE SUCRÉ	BEIGNET AUX POMMES
	SARDINE A L'HUILE		JEUNE CAROTTE	GOUDA	FRUITS
<i>JEUDI</i>	F	E	R	I	E
<i>VENDREDI</i>					
LEGENDE					
 Bio	 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette Signature	 Viande française
		 Repas à thème			

MENUS DU 25 AU 29 MAI 2020

LUNDI	BETTERAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE ECHALOTE	SAUTE DE POULET HAUTS DE FRANCE SAUCE CHAMPIGNONS	POMMES VAPEUR	FRAIDOU	GAUFRE LIEGEOISE	
	CELERI REMOULADE	COLIN SAUCE OSEILLE	PRINTANIERE DE LEGUMES	TOMME NOIR	MADELEINE	
	TABOULÉ		RATATOUILLE	YAOURT SUCRÉ	FRUIT	
MARDI <i>REPAS VÉGÉ</i>	TOMATE MOZZARELLA	NUGGETS DE BLÉ	PETIT POIS CAROTTES	KIRI	YAOURT AROMATISE	
JEUDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE ECHALOTE	HACHI PARMENTIER DE BOEUF		MAASDAM BIO A LA COUPE	LIEGEOIS VANILLE	
	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE	BRANDADE DE POISSON		CAMEMBERT	MOUSSE CHOCOLAT	
	SURIMI MAYONNAISE			SAMOS	FRUIT	
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	HOKI SAUCE DIEPPOISE	RIZ	CHANTENEIGE	FRAISES	
	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS	KNACKI / KETCHUP	FRITES AU FOUR	CANTADOU	FRUIT	
	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE		FONDUE DE POIREAUX	EDAM	YAOURT AROMATISÉ	
LEGENDE						
Bio	Régional	Végétarien	Recette cuisinée	Recette Signature	Viande française	
	Repas à thème					
















MENUS DU 02 AU 05 JUIN 2020

<i>LUNDI</i>	F	E	R	I	E	
<i>MARDI</i>	MACEDOINE MAYONNAISE	RAVIOLIS AU FROMAGE		EMMENTAL	COMPOTE DE POMME	
<i>JEUDI</i> <i>REPAS VÉGÉ</i>	 CAROTTES RAPEES LA FERME CHAMPS DE LEGUMES VINAIGRE AU CITRON 	 STEAK DE SOJA	POMMES DOREES AU FOUR / KETCHUP	PETIT SUISSE SUCRE	 GOURMANDISE AUX FRUITS DU CHEF	
<i>VENDREDI</i>	OEUF DUR MAYONNAISE	MARMITE DE POISSON 	 BLE BIO	COULOMMIER	NECTARINE	
	CREPE AU FROMAGE	BOULE BOEUF SAUCE TOMATE	SEMOULE	MIMOLETTE	FLAN VANILLE	
	RADIS BEURRE		CHOU FLEUR BECHAMEL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GATEAU POMPON	
LEGENDE						
 Bio	 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette signature	 Repas à thème	 Viande française

















MENUS DU 08 AU 12 JUIN 2020

<i>LUNDI</i>	MELON	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE AUX OLIVES	SEMOULE	GOUDA A LA COUPE	MOUSSE CHOCOLAT
	CHOU BLANC VINAIGRETTE	HOKI SAUCE CITRON	COQUILLETTE	EDAM	YAOURT AROMATISÉ
	SALADE DE LENTILLES		JULIENNE DE LEGUMES	TARTARE NATURE	COCKTAIL DE FRUITS
<i>MARDI</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GRATIN DE POMMES DE TERRE KNACK		CARRE FRAIS	BANANE BIO
	PASTEQUE	GRATIN DE PATE AU THON		PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC AROME
	PIZZA			CARRÉ DE LIGEUIL	FRUIT
<i>JEUDI</i>	CONCOMBRES FERME METZ VINAIGRETTE BULGARE	ROTI DE BOEUF	FLAGEOLETS A LA TOMATE	CREME ANGLAISE	GOURMANDISE AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF
	TOMATE MOZZARELLA	HOKI PANÉ / CITRON	PURÉE	YAOURT NATURE SUCRÉ	ECLAIR VANILLE
	MACEDOINE MAYONNAISE		HARICOT VERT PERSILLEE	MONTCADI A LA COUPE	FRUIT
<i>VENDREDI</i> <i>REPAS VEGE</i>	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PANE FROMAGER	RIZ / RATATOUILLE	BOURSIN NATURE	ABRICOTS
LEGENDE					
Bio	Régional	Végétarien	Recette cuisinée	Recette signature	Viande française
	Repas à thème				

MENUS DU 15 AU 19 JUIN 2020

<i>LUNDI</i>	BETTERAVE VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	LENTILLES	FRAIDOU	 POMME REGIONALE VERGER DU COLOMBIER
	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	COLIN SAUCE TOMATE	BLÉ	SIX DE SAVOIE	GAUFRE DE LIEGE
	SALADE DE PDT VINAIGRETTE ECHALOTE		SALSIFI A LA TOMATE	MIMOLETTE	FRUIT
<i>MARDI</i> REPAS VEGE	 PASTÈQUE	BOLOGNAISE VEGETALE	COQUILLETES BIO 	MONTCADI A LA COUPE	MOELLEUX CHOCOLAT
<i>JEUDI</i> REPAS SUPPORTERS EURO 2020	 SALADE VERTE VINAIGRETTE 	PIZZA AU FROMAGE		PETIT SUISSE FRUITE	FRAISES
<i>VENDREDI</i>	TOMATE FERME DU METZ  VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE 	POISSON MARINÉ PROVENCALE	PURÉE DE COURGETTE 	POINTE DE BRIE	LIEGEOIS CHOCOLAT
	MELON	KNACKY / KETCHUP	PATE	MIMOLETTE	CREME DESSERT VANILLE
	OEUF DUR MAYONNAISE		JEUNE CAROTTES	PETIT MOULÉ NATURE	FRUIT
LEGENDE					
 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette signature		
 Bio	 Repas à thème	 Viande française			

MENUS DU 22 AU 26 JUIN 2020

LUNDI	RADIS BEURRE 	SAUCISSE DE FILET DE POULET A L'OIGNON HAUTS DE FRANCE	SEMOULE BIO / LEGUMES A L'ORIENTALE 	TOMME BLANCHE	YAOURT AUX FRUITS
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE			SUISSE AUX FRUITS	GATEAU POMPON
	TABOULÉ		SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHANTAILLOU	FRUIT
MARDI	CAROTTES RAPÉES DE LA FERME CHAMPS DE LEGUMES VINAIGRETTE 	PALETTE DE PORC SAUCE BARBECUE 	FLAGEOLETS CUISINES 	PETIT LOUIS	KIWI
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	HOKI PANÉ / CITRON	EPINARD BECHAMEL	KIRI	CARRÉ POMMES
	QUICHE LORRAINE		POMMES VAPEUR	COULOMMIER	FRUITS
 JEUDI REPAS VEGE	MELON	ESCALOPE PANE VEGETALE 	TORTIS / KETCHUP	YAOURT NATURE SUCRE	 CLAFOUTIS AUX BIGARREAUX DU CHEF
VENDREDI	 SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	HOKI SAUCE OSEILLE	POMMES VAPEUR PERSILLÉES	CARRE DE LIGUEIL	PECHE
	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	RAVIOLIS AU FROMAGE		CROC LAIT	FRUIT
	TOMATE VINAIGRETTE		SALADE VERTE VINAIGRETTE	BREBIS CREME	LIEGEOIS VANILLE
LEGENDE					
 Régional	 Végétarien	 Recette cuisinée	 Recette signature		
 Bio	 Repas à thème	 Viande française			

MENUS DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2020

<i>LUNDI</i>	MACEDOINE MAYONNAISE	EMINCÉ DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE	BLE	SIX DE SAVOIE	ANANAS
	BETTERAVE VINAIGRETTE	HOKI SAUCE OSEILLE	POMMES DE TERRE VAPEUR	KIRI	FRUIT
	SARDINE A LA TOMATE		BLETTE A LA TOMATE	EDAM	LIEGEOIS VANILLE
<i>MARDI</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANCIENNE	NUGGETS DE VOLAILLE	GRATIN COURGETTE/CAROTTE	MIMOLETTE A LA COUPE	CREME DESSERT CHOCOLAT
	CONCOMBRE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC	OMELETTE SAUCE PIPERADE	POMMES VAPEUR	BUCHETTE CHEVRE	VELOUTÉ FRUIT
	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON		RATATOUILLE	SAMOS	FRUIT
<i>JEUDI</i>	TOMATE FERME DU METZ VINAIGRETTE HALOTTE BASILI	JAMBON BLANC	FRITES / KETCHUP	CAMEMBERT BIO	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	MELON	NUGGET'S DE BLÉ	PETIT POIS CAROTTE	GOUDA	BEIGNET CHOCOLAT
	PIZZA		RATATOUILLE	FRAIDOU	FRUIT
<i>VENDREDI VEGE</i>	PASTEQUE	SALADE DE RIZ CREOLE		BONBEL	GAUFRETTE POKER

LEGENDE					
Régional	Végétarien	Recette cuisinée	Recette signature		
Bio	Repas à thème	Viande française			