

Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

semaine 18

| lundi 25 | mardi 26 | mercredi 27 | jeudi 28 | vendredi 29 |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Crudités | Entrée +15% lipides | Crudités | Fréquence libre | Crudités |
| Tomate d'antan | Allumette au fromage | Assortiment de crudités | Lentilles corail /concombre | Terrine aux 3 légumes |
| Œufs mayo | Tartine campagnarde | | Moules à la crème | Salade Iceberg maïs |
| Salade verte fromage | Salade verte/maïs | | Pamplemousse | Melon |
| Pastèque | | | | |
| Plats <70% de denrées protidiques | Fréquence libre | Plats <70% de denrées protidiques | Fréquence libre | Produits prêt-frits > de 15% de lipides |
| Chili con carne | Jambon au cidre | Croque Monsieur | Rôti de dinde aux pruneaux | Cordon bleu |
| Poisson | Poisson | Poisson | Poisson | Poisson |
| | | | | |
| Féculents | Légumes verts | Légumes verts | Féculents | Légumes verts |
| Riz Bio | Haricots verts | Pommes frites | Pâtes Bio | Ratatouille |
| Haricots rouges | Purée de PDT | Salade verte | Flan courgettes râpées | Céréales gourmandes |
| | | | | |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip |
| Yaourt aromatisé | Petits suisses nature sucré | Laitages variés | Chanteneige | Yaourt nature sucré |
| Gouda Bio | Brie BIO | | Yaourt nature sucré | Tartare |
| | | | | |
| Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Fruit cru | Fruit cru | Dessert +15% Lipides | Fréquence libre |
| Ile flottante | Ananas | | Amandine aux poires | Yaourt brassé local fermier |
| Crème dessert BIO | Smoothie ananas pomme | | Roulé à la fraise | Compote |
| Fruit | Fruit | Fruit | Fruit | Fruit |

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

La Gestionnaire
Mme Véronique JOIMEL

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

semaine 19

| lundi 02 | mardi 03 | mercredi 04 | jeudi 05 | vendredi 06 |
|---|--|---|--|---|
| Entrée +15% lipides | Crudités | Crudités | Crudités | Fréquence libre |
| Nems | Betteraves /pommes | Assortiment de crudités | Céleri rémoulade | Asperges/tomate |
| Chorizo | Salade Iceberg maïs | | Carottes & pistaches | Salade chèvre |
| Tomate d'antan | Kiwi/thon au boursin | | Pastèque | Pamplemousse |
| Salade verte/fromage | | | | |
| Plats <70% de denrées protidiques | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Produits prêt-frits > de 15% de lipides | Fréquence libre | Poisson ≥ 70% |
| Bolognaise | Tajine de poulet | Escalope viennoise | Kebab | Pavé de saumon |
| Poisson | Poisson | Poisson | Poisson | Œufs durs à la crème |
| | | | | |
| Féculents | Légumes verts | Légumes verts | Féculents | Légumes verts |
| Spaghetti Bio | Legumes tajine | Duo courgettes | Frites | Epinards |
| Butternut,chou-fleur,brocoli | Semoule Bio | Pâtes Bio | Légumes | Blé (Freekeh fumé) |
| | | | | |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Fromage +150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip |
| croc'lait | Yaourt aromatisé fermier local | Laitage variés | Yaourt aromatisé | Fromage |
| Yaourt nature sucré | Bonbel | | Bûche du pilat | Yaourt nature sucré |
| | | | | |
| Fréquence libre | Fruit cru | Fruit cru | Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Dessert +15% Lipides |
| Compote de pommes BIO | Salade de fruits | | Crème dessert | Glace |
| Riz au lait | Banane | | Crumble aux pommes | Yaourt Bio |
| Fruit | Fruit | Fruit | Fruit | Fruit |

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

La Gestionnaire
Mme Véronique JOIMEL

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

semaine 20

| lundi 09 | mardi 10 | mercredi 11 | jeudi 12 | vendredi 13 |
|--------------------------|-------------------------------|---|---|----------------------------------|
| | Crudités | Crudités | Fréquence libre | Crudités |
| Journée banalisée | Tomate/mozzarella/Basilic | Assortiment de crudités | Surimi mayo | Tomate palmito |
| | Pastèque | | Salade César | Melon |
| | Crevettes mayo | | Carottes râpées/œuf dur | Salade verte fromage |
| | Fréquence libre | Produits prêt-frits > de 15% de lipides | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Plats protidiqes P/L ≤ 1 |
| | Brochette de dinde | Pizza | Daube de bœuf du sud | Chipolatas |
| | Poisson | Poisson | Poisson | Merguez |
| | | | | Poisson |
| | Féculents | Légumes verts | Féculents | Légumes verts |
| | Pommes rissolées | Pommes frits | Pâtes Bio | Légumes de couscous |
| | Tians de légumes | Salade verte | Poêlée à la provençale | Semoule Bio |
| | Fromage +150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| | Yaourt aromatisé | Laitages variés | Yaourt nature sucré | Yaourt aromatisé |
| | Six de savoie | | Tartare | Babybel |
| | Dessert +15% Lipides | Fruit cru | Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Fréquence libre |
| | Glace | | Mousses | Yaourt Bio |
| | Fruits au sirop | | Ile flottante | Poire chocolat |
| | Fruit | Fruit | Fruit | Fruit |

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

La Gestionnaire
Mme Véronique JOIMEL

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

semaine 21

| lundi 16 | mardi 17 | mercredi 18 | jeudi 19 | vendredi 20 |
|-----------------------------------|---------------------------------------|---|---|-----------------------------|
| Fréquence libre | Crudités | Crudités | Crudités | Entrée +15% lipides |
| Betterave mimosa | Radis beurre | Assortiment de crudités | Concombre vinaigrette | Terrine de poisson |
| Asperges/tomate | Tomate d'antan | | Avocat pamplemousse | Salade de Gésiers |
| Pastèque | Salade romaine / feta | | Salade Iceberg maïs | Pamplemousse |
| Fréquence libre | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Produits prêt-frits > de 15% de lipides | Poisson ≥ 70% | Plats protidiqes P/L ≤ 1 |
| Escalope de dinde | Rôti de bœuf | Cheeseburger | Filet Eglefin | Paupiette de dinde |
| Poisson | Poisson | Poisson | Omelette | Poisson |
| Légumes verts | Féculents | Légumes verts | Féculents | Légumes verts |
| Gratin de choux fleurs | Frites | Salade verte | Riz du sud | Gnocchi de patate douce |
| Pâtes Bio | Tomates provençales | Pommes frites | Ratatouille | Printaniere de légumes |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage +150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| P'tit louis | Chevretine (20g) | Laitages variés | Yaourt aromatisé | Saint Nectaire |
| Yaourt nature sucré | Yaourt aromatisé | | Fromage | Petits suisses nature sucré |
| Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Fréquence libre | Fruit cru | Dessert +15% Lipides | Fruit cru |
| Crème caramel beurre salé | Compote de pommes BIO | | Apple pie | Ananas |
| Pêche gourmande | Crème dessert | | Choux Pâtissier | Soupe de fruits rouges |
| Fruit | Fruit | Fruit | Fruit | Fruit |

Vu, le Principal
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

La Gestionnaire
Mme Véronique JOIMEL

La Cheffe de cuisine
Mme Isabelle ANFRAY