

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

DU BOUT DES DOIGTS

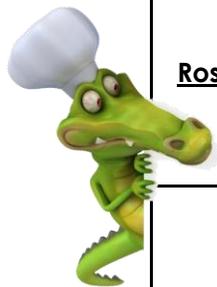


SEMAINE DU 31 MAI AU 1-juin  
REPAS VEGETAL

MANGER MIEUX JETER MOINS

REDUCTION DES EMBALLAGES

|   |  |   |  |  |  |   |  |
|---|--|---|--|--|--|---|--|
| <br><u>Tomate croc'sel</u> |  | <br><u>Taboulé oriental</u>      |  | <br><u>Pommes de terre mimosa</u> |  | <br><u>Melon</u>                           |  |
| <u>Beignets de calamars mayonnaise</u>  |  | <br>Raviolis (plat complet)      |  | <br><u>Rôti de bœuf</u>           |  | <br>Coquillettes au jambon* (plat complet) |  |
| <u>Rosti de légumes</u>   |  |   |  | <u>Boulgour</u>  |  |   |  |
| <u>Edam</u>   |  | <br>Neufchâtel au lait cru AOP |  |  |  | <u>Fondu Président</u>  |  |
| <u>Fruit</u>  |  | Flan nappé caramel  |  | Camembert et fruit   |  | Cocktail de fruits (livré en boîte)   |  |



 Cuisiné sur place    
  Légume frais    
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

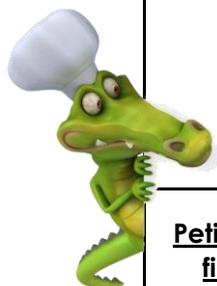
 viande bovine d'origine française    
  Nouveauté    
  \* Plat contenant du porc    
  Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 7 AU 13 JUN 2021

| LUNDI<br>07-juin                              | MARDI<br>8-juin                      | JEUDI<br>10-juin              | VENDREDI<br>11-juin                          |
|---|--------------------------------------|-------------------------------|--|
| <br><br><u>Carottes râpées à l'orange</u>     | <br>Salade de riz (riz, œuf, tomate) | Macédoine mayonnaise          | <br><u>Pastèque (à couper par vos soins)</u> |
| <br><br><u>Emincé de bœuf sauce Mexicaine</u> | <br>Haché de veau                    | Poisson Pané                  | <u>Cœur de colin crème de ciboulette</u>     |
| <u>Farfalle</u>                               | <u>Ratatouille</u>                   | Pommes rissolées              | <br><u>Riz</u>                               |
| <u>Petit moulé ail et fines herbes</u>        | Pointe de Brie                       | Yaourt sucré                  | <u>Fondu Président</u>                       |
| Madeleine                                     | <u>Fruit</u>                         | <u>Fraises (sous réserve)</u> | <u>Gélifié chocolat</u>                      |



Cuisiné sur place
 Légume frais
 Provenance locale
 viande bovine d'origine française
 Nouveauté
 \* Plat contenant du porc

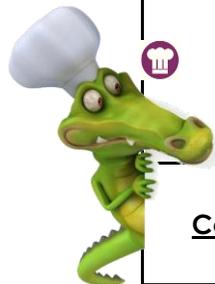
Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 14 AU 20 JUIN 2021

| LUNDI<br>14-juin  | MARDI<br>15-juin  | JEUDI<br>17-juin   | VENDREDI<br>18-juin   |
|---|---|--|---|
| <br><br><br><u>Carottes râpées</u> | <br><u>Tomate vinaigrette</u>            | <br><u>Salade verte</u> | <br><br><u>Concombres vinaigrette</u> |
| <br><u>Rôti de dinde sauce tomate basilic</u>  | <br><u>Boulettes de bœuf aux légumes</u> | <u>Feuilleté au chèvre</u>   | <br><u>Moules à la crème</u>   |
| <br><u>Boulgour</u>   | <u>Haricots verts</u>   | <u>Mélange de légumes oriental</u>   | <u>Frites</u>   |
| <u>Coulommiers</u>  | <u>Yaourt sucré</u>   | <u>Petit moulé ail et fines herbes</u>   | <u>Camembert</u>  |
| <u>Gélifié vanille</u>  | <u>Madeleine</u>  | <u>Biscuit fourré abricot</u>  | <br><u>Gâteau maison au chocolat</u>   |



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

\* Plat contenant du porc



Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 21 AU 27 JUIN 2021

| LUNDI 21-juin  |  | MARDI 22-juin  |   | FETE DU SOLEIL AU PEROU 24-juin  |  | VENDREDI 25-juin |  |
|--|--|--|---|--|--|------------------|--|
|  <b>Pâté de foie*</b><br>(à couper par vos soins) |  |  <b>Friand au fromage</b>   |   |  <b>Ocopa</b><br>(salade de pdt sauce <u>fromage blanc,</u><br><u>piment doux et menthe</u> ) |  <b>Salade de pâtes multicolores</b><br>( <u>torti 3 couleurs, maïs, tomate</u> ) |                  |  |
| <b>Nuggets de poulet</b>   |  |  <b>Taboulé aux pois chiches</b><br>( <u>plat complet végétal</u> ) |   <b>Lomo Saltado</b><br>( <u>bœuf émincé</u> ) |  <b>Marmite de poisson à la catalane</b>  |  |                  |  |
| <b>Carottes</b>  |  |  |  <b>Riz aux légumes</b>  | <b>Courgettes</b>  |  |                  |  |
| <b>Fromy</b>   |  | <b>Camembert</b>   | <b>Petit suisse aromatisé</b>   | <b>Petit moulé nature</b>  |  |                  |  |
| <b>Gélifié chocolat</b>  |  | <b>Mousse au chocolat</b>  | <b>Ananas au sirop</b><br>(livré en boîte)  | <b>Fruit</b>   |  |                  |  |



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

\* Plat contenant du porc



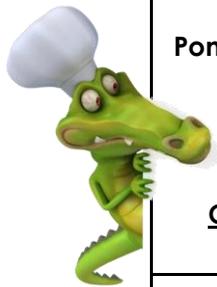
Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021

|  | LUNDI<br>28-juin           | MARDI<br>29-juin               | JEUDI<br>1-juil             | VENDREDI<br>2-juil        |
|--|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
|  | <u>Taboulé à la menthe</u> |                                |                             |                           |
|  |                            | Céleri râpé sauce rose         | Salade de pâtes au thon     | <u>Tomate croc'sel</u>    |
|  | <u>Tarte chèvre tomate</u> |                                |                             |                           |
|  |                            | <u>Raviolis (plat complet)</u> | Sauté de porc à l'estragon* | Surimi mayonnaise         |
|  | Pommes rissolées           |                                | Carottes                    |                           |
|  | <u>Camembert</u>           | Petit suisse aromatisé         | <u>Carré de l'Est</u>       | <u>Petit moulé nature</u> |
|  | <u>Fromage blanc sucré</u> | <u>Coupelle pomme</u>          | <u>Fruit de saison</u>      | Crêpe Bretonne            |



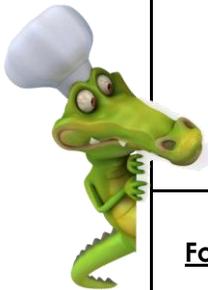
Cuisiné sur place    
 Légume frais    
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
 viande bovine d'origine française    
 Nouveauté    
 \* Plat contenant du porc    
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 5 AU 11 JUILLET 2021

|  | LUNDI | MARDI  | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------|--|-------|----------|
| Saucisson à l'ail*   |       |    <u>Carottes râpées</u> |       |          |
|  Œufs durs sauce Aurore |       |  <u>Cheeseburger</u>  |       |          |
| Farfalle   |       | <u>Frites</u>  |       |          |
| <u>Fondu Président</u>   |       | <u>Pointe de Brie</u>  |       |          |
| <u>Coupelle pomme</u>  |       | <u>Mini brownie</u>  |       |          |



 Cuisiné sur place 
  Légume frais 
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française 
  Nouveauté 
 \* Plat contenant du porc 
  Provenance locale