




























Menus Elémentaire

Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022






















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate  maïs  Melon charentais	Bruschetta 	Carottes râpées   Salade verte  maïs, croûtons 	Salade club   Radis, beurre
Manchons de poulet	Filet de poisson pané, citron	Omelette au fromage 	Colombo de porc 
Pommes sautées	Haricots verts extra fins & coquillettes	Tian de légumes 	Riz 
Tome  des Alpes Emmental	Fraidou Saint Bricet	Fromage blanc aromatisé  Yaourt aromatisé	St Paulin Gouda
Compote de pomme  Cocktails de fruits	Pastèque Pomme  	Pâtisseries du Chef au choix 	Ananas frais Kiwi
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Elémentaire

Semaine du 06 au 11 Juin 2022
























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Rosette, cornichons Œuf dur mayonnaise	 Salade du Chef   Carottes râpées 	Concombre féta  Salade verte  tomate, croûtons 
LUNDI DE PENTECOTE	Escalope cordon bleu	Lasagnes de bœuf 	Filet de colin sauce vierge 
	Petits pois carottes 		Brocolis vapeur & riz 
	Fromage blanc  Yaourt nature	Emmental  Edam	Rondelé nature Chanteneige
	Melon charentais Pastèque	Flan à la vanille Flan au chocolat	Beignet au chocolat Beignet aux pommes
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Elémentaire

Semaine du 13 au 17 Juin 2022

































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DURABLE
 Salade verte  champignons, olives  Tomate  mozzarella	Taboulé   Salade de riz 		Toast à la mousseline de sardines 
Hachis parmentier de boeuf  	Beignets de poisson, citron	FETE DIEU	Farfalles aux courgettes fraîches  Coulis de tomate au basilic 
Yaourt fermier  Fromage blanc	Gouda  St paulin		Fromage blanc 
Compote de pomme Poire au sirop	Nectarine Abricot		Duo melon / pastèque
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Élémentaire

Semaine du 20 au 25 Juin 2022



























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre  	Melon Charentais Céleri rémoulade	Salade composée    Concombre   maïs 	Carottes râpées    Tomate   féta
Escalope viennoise	Filet de hoki à la niçoise 	Bolognaise de bœuf  	Rôti de porc au jus
Poêlée de brocolis  & pommes de terre	Riz 	Spaghettis  emmental râpé	Haricots verts extra fins
Camembert Brie	Tome   Emmental	Six de savoie Vache qui rit	Fromage blanc  Yaourt nature
Abricot Nectarine	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Pêche Ananas frais	 Pâtisseries du Chef au choix 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Elémentaire

Semaine du 27 Juin au 01 Juillet 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FIN D'ANNEE
 Salade de riz composée  Salade de pâtes 	 Salade du chef    Carottes râpées  	Pizza 	Duo melon / pastèque 
Calamars à la romaine , citron	Capelettis au jambon sauce tomate (maison des pâtes) 	Rôti de dinde au jus 	Hot dog
Duo de carottes fraîches persillées 	Emmental râpé & parmesan râpé	Ratatouille & riz	Chips
Croc'Lait P'tit fondu	Tome St paulin	Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé	Assortiment de fromages & laitages  
Nectarine Abricot	Compote de pomme  Cocktail de fruits	Brugnon Ananas frais	Glace
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	