



MENUS LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			CENTRE DE LOISIRS Taboulé
Poisson pané	Omelette			Goulash de bœuf à la hongroise
Haricots verts	Pommes vapeur			Carottes au jus
Compote de pommes	Yaourt sucré			Brie
	Fruit de saison			Crème dessert vanille
				S/V : Poisson en sauce

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes		Beignets de brocolis	Rosti aux légumes	Epinards à la crème
Buchette	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette 	Melon 	Œuf dur  mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)  
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri 	Cantal 	Brownies	Fruit de saison 
	Compote de pommes 	Fruit de saison		
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Pâté forestier*	Tomates vinaigrette	Sardines à l'huile
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Ile flottante	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec*	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Petits pois carottes	Kiri	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Yaourt nature	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette

Salade avocat : avocats, concombres, tomates, oignons rouges

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi: pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade fraîcheur	Pastèque	Concombres vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé	Pommes rostis
Yaourt nature	Vache Picon	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Mousse au citron	Salade de fruits frais	Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Croc'lait	Faisselle	Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

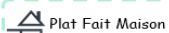


MENUS LA FERTE GAUCHER

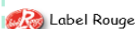


SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Salade comtoise	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Printanière de légumes	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Fruit de saison	
Marbré au chocolat	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes		S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)	S/V : Paëlla de la mer (pc)	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental
Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc