



Menu

mardi 07 juin 2022

Salade coleslaw 

Rôti de veau au jus 


Haricots verts persillés

P'tit louis

Glace

jeudi 9 juin 2022


Asperge en salade

Lasagne au fromage 

Comté


Salade de fruit crus


vendredi 10 juin 2022

Salade de lentilles aux pommes 

Filet de colin meunière

Petits pois printanier

Petits suisses naturels 

Pêche jaune 

 : Label rouge

 : Fruits et légumes de saison

 : Produits issus de l'agriculture biologique


 : Viande d'origine France

 **Produit bio local**





Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement


lundi 13 juin 2022

Taboulé 


Saucisse de Toulouse grillée

Courgettes sautées 

Yaourt bio nature 

Fraises 

mardi 14 juin 2022

Radis 

Moules marinière


Frites


Babybel


Poire au chocolat


MENU sans viande ni poisson

jeudi 16 juin 2022

Concombre-fêta 

Oeufs cocotte a la crème 

Purée de brocolis 

Brie 

Glace

vendredi 17 juin 2022


MacÉdoine mayonnaise


Rôti de boeuf 


Spaghetti 


Fromage blanc nature 


Nectarine 

 : Label rouge

 : Fruits et légumes de saison

 : Produits issus de l'agriculture biologique

 : Viande d'origine France

 **Produit bio local**




Ecole maternelle G-E. CLANCIER

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Menu

lundi 20 juin 2022

Pastèque 


Filet de cabillaud à la moutarde


Haricots verts maître d'hôtel


Camembert 


Brownies au chocolat

mardi 21 juin 2022

Melon 

Rôti de porc aux pruneaux 

Lentilles dijonnaises 


Morbier 


Compote de pêches


jeudi 23 juin 2022

Beignet de calamard à la romaine

Agneau rôti aux herbes

Tomate provençale 

Mini-roitelet 

Pêche jaune 

MENU sans viande ni poisson

vendredi 24 juin 2022

MENU

ZERO

DECHET



Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Ecole maternelle G-E. CLANCIER

Menu



lundi 27 juin 2022

Melon



Blanquette de poisson

Purée crécy



Chèvre buche

Glace

mardi 28 juin 2022

Betterave à l'oeuf



Poulet cocotte grand-mère



Blé à la crème



Petits suisses naturels



Cerises



jeudi 30 juin 2022

Quiche Lorraine

Carbonade flamande

Chou fleur sauté



Emmental



Fraises



MENU sans viande ni poisson

vendredi 01 juillet 2022

Salade coleslaw



Omelette au fromage



Pommes sautées
Salade de batavia



Yaourt aux fruits

Compote de poires




Ecole maternelle G-E. CLANCIER


Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

lundi 04 juillet 2022

Pastèque 


Rôti de boeuf 


Courgettes sautées 


Cantal 


Eclair au chocolat


mardi 05 juillet 2022

Salade d' haricots verts 

Brandade de poisson 

Salade de batavia 


Fromage blanc nature 

Abricots 

Menu de vacances

jeudi 07 juillet 2022

Melon 

Hamburger 

Frites

Pik et croq

Glace

 : Label rouge

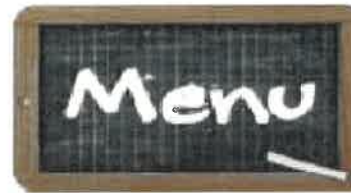
 : Fruits et légumes de saison

 : Produits issus de l'agriculture biologique

 : Viande d'origine France

 **Produit bio local**





mardi 07 juin 2022

Salade coleslaw



MENU sans viande ni poisson

Rôti de veau au jus



Haricots verts
persillés

P'tit louis

Glace

jeudi 9 juin 2022

Asperge en salade

Lasagne au fromage



Comté

Salade de fruit crus

vendredi 10 juin 2022

Salade de lentilles aux
pommes



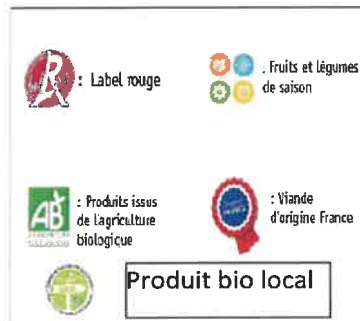
Filet de colin meunière

Petits pois printanier


Petits suisses naturels





Pêche jaune





lundi 13 juin 2022

Taboulé 

Saucisse de Toulouse grillée 

Courgettes sautées 

Yaourt bio nature 

Fraises 

mardi 14 juin 2022

Radis 

Moules marinière

Frites


Babybel


Poire au chocolat


MENU sans viande ni poisson

jeudi 16 juin 2022

Concombre-fêta

Oeufs cocotte a la crème 

Purée de brocolis 


Brie 


Glace

vendredi 17 juin 2022

MacÉdoine mayonnaise

Rôti de boeuf 

Spaghetti 

Fromage blanc nature 

Nectarine 

 : Label rouge

 : Fruits et légumes de saison

 : Produits issus de l'agriculture biologique

 : Viande d'origine France

 **Produit bio local**




Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Ecole élémentaire Robert DOISNEAU


Menu

lundi 20 juin 2022

Pastèque 


Filet de cabillaud à la
moutarde


Haricots verts maître
d'hôtel

Camembert 

Brownies au chocolat

mardi 21 juin 2022

Melon 

Rôti de porc aux
pruneaux 

Lentilles dijonnaises



Morbier

Compote de pêches



jeudi 23 juin 2022


Beignet de calamard à
la romaine

Agneau rôti aux herbes

Tomate  provençale



Mini-roitelet

Pêche jaune 

MENU sans viande ni poisson

vendredi 24 juin 2022

MENU

ZERO

DECHET



Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Ecole élémentaire Robert DOISNEAU

Menu

lundi 27 juin 2022

Melon



Blanquette de poisson

Purée crécy



Chèvre buche

Glace

mardi 28 juin 2022

Betterave à l'oeuf



Poulet cocotte grand-mère



Blé à la crème



Petits suisses naturels



Cerises



jeudi 30 juin 2022

Quiche Lorraine

Carbonade flamande

Chou fleur sauté



Emmental



Fraises



MENU sans viande ni poisson

vendredi 01 juillet 2022

Salade coleslaw



Omelette au fromage



Pommes sautées
Salade de batavia

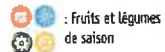


Yaourt aux fruits

Compote de poires



Label rouge



Fruits et légumes de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande d'origine France



Produit bio local




Ecole élémentaire Robert DOISNEAU

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement




lundi 04 juillet 2022

Pastèque 


Rôti de boeuf 


Courgettes sautées 

Cantal 


Eclair au chocolat


mardi 05 juillet 2022

Salade d' haricots verts 

Brandade de poisson 

Salade de batavia

Fromage blanc nature 

Abricots 

Menu de vacances

jeudi 07 juillet 2022

Melon 

Hamburger 


Frites

Pik et croq


Glace

Centre de Loisirs

vendredi 08 juillet 2022

Tomates à la féta 

Cuisse de poulet grillée

Pommes dauphine 

Vache qui rit

Poire au chocolat

 : Label rouge

 : Fruits et légumes de saison

 : Produits issus de l'agriculture biologique

 : Viande d'origine France

 **Produit bio local**



Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

