



Menus Scolaire

LUNDI
06-juil.-20

Tomates Bio au basilic

Repas froid
MARDI
07-juil.-20

Pastèque sans pépin

MERCREDI
08-juil.-20

salade verte

VEGETARIEN
JEUDI
09-juil.-20

Ceufs durs Bio mayonnaise

VENDREDI
10-juil.-20

Dips de Carottes et concombres sauce cocktail

Dés de poisson, pané aux 3 céréales et quartier de citron

courgettes grillés aux herbes et huile d'olive et parmesan

Jambon dinde mayonnaise

Salade de Pennes Bio (tomates fraîches, poivrons verts, feta, olives noires)

Hachi Parmentier de bœuf

Cake tomates fraîches basilic et olives noires et graine de couraie

Salade verte Bio

pilon de poulet tex mex

Frites

Mimolette

Yoplait yaourt fruits rouge BIO

Fomy

Vache qui rit

bûche mi chèvre

Fromage blanc au coulis de mangue

baton de glace à l'eau Mister freeze elem et petit pot mater

Milk shake fraises fraîches

Fruit de saison Bio

Fruit de de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Lait chocolat

Quatre quart nature rond

Fruit

MARDI

lait

Croissant

Compote de pomme abricot

MERCREDI

Yaourt sucré

Gâteau Maison

Sirop d'Orange

JEUDI

Lait et sirop de Menthe

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

VENDREDI

Yaourt aromatisé

sablé

Jus orange



Menus Scolaire

LUNDI 13-juil.-20	FERIE MARDI 14-juil.-20	MERCREDI 15-juil.-20	VEGETARIEN JEUDI 16-juil.-20	Repas froid VENDREDI 17-juil.-20
Accras de morue Salade Verte		Melon		Tomates Bio vinaigrette
Boulette de bœuf sauce catalane		Merguez semoule Bio parfumé aux épices	Nuggets crispidor mayonnaise au curry	Emincé de volaille sauce tartare
haricots verts aux oignons glacés			Salade de riz Bio Niçois poivrons verts et rouges - salade verte- olives noires- tomates.	Salade piémontaise
Edam		Fromy	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe
Fruit de saison		Pêche au sirop + Crème chantilly maison	Fruit de saison	baton de galce à l'eau



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt à boire		lait	Gelifie chocolat	lait grenadine
Cookie		pain au chocolat	Biscuit sablés	Gateau maison
Compote pomme fraise		Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison



Menus Scolaire

VEGETARIEN	
LUNDI 20-juil.-20	
Tomate cerise	Salade verte

Repas froid
MARDI 21-juil.-20
Concombres bio kira maïa (épices, coriandre, fromage blanc)

MERCREDI 22-juil.-20
Salade verte

Repas froid
JEUDI 23-juil.-20
Œuf dur mayonnaise

VENDREDI 24-juil.-20
MELON

Pizza poivon et pdt lamelle mozzarella tomate

Rôti de dinde froid mayo
Riz créole avec poivron frais, tomate fraîche, maïs et haricot rouge

Parmentier de poisson avec brunoise de légumes
--

salade de coquillette BIO, jambon de dinde, dés de gruyère tomate
salade verte

Bolognaise de BOEUF
Courgettes Bio fraîches grillées aux herbes

PETIT FILOU

Cantafrais

Yaourt aromatisé vanille

Yaourt nature sucré

Gouda

Fruits de saison

Cône de glace vanille
Mater: Petit pot de glace vanille chocolat

Fruit de Saison

Pastèque

Cake pêche menthe



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI
Confiture
Brioche
Jus multifruit

MARDI
CREME VANILLE
PETIT ECOLIER
Fruit de saison

MERCREDI
lait
Beignet chocolat
Fruit

JEUDI
Beurre, barre chocolat
Pain
Jus orange

VENDREDI
Yaourt à boire
Gaufre liégeoise
Compote pomme framboise



Menus Scolaire

VEGETARIEN
LUNDI
27-juil.-20

Melon JAUNE

MARDI
28-juil.-20

Carottes Bio vinaigrette

MERCREDI
29-juil.-20

sardine accompagné de crouton maison et de citron

Repas froid
JEUDI
30-juil.-20

Salade verte Bio et maïs vinaigrette

VENDREDI
31-juil.-20

Pastèque

Quiche pomme de terre chèvre oignon

Salade

Poisson meunière au citron sauce tartare

coquillettes Bio sauce tomate

cordon Bleu de volaille

Haricots verts Bio

Wraps au thon et crudité

Aiguillettes de poulet au citron

Printanière de légumes

Edam Bio

Brie

Yaourt arôme framboise Bio

Vache qui rit

Petits suisses

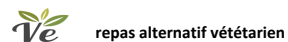
Fromage blanc, au coulis de fruits rouges

Mater : glace petit pot
ELEM : MISTER FREEZE

Fruit de saison

Smoothie framboise basilic

Fruit de saison



Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Fromage blanc sucré

Moelleux chocolat Flibustier

Fruit

MARDI

Crème vanille

Gâteau Maison

Jus ananas

MERCREDI

Lait chocolaté

Pain au lait

Compote de pommes

JEUDI

Yaourt aromatisé

Sablé

Jus multifruit

VENDREDI

Lait 1/2 écrémé

Chausson aux pommes

Fruit



Menus Scolaire

LUNDI
03-août-20

Tomates Bio au basilic

MARDI
04-août-20

salade verte + haricot rouge

MERCREDI
05-août-20

Pastèque sans pépin

VEGETARIEN
JEUDI
06-août-20

Œufs durs Bio mayonnaise

Repas froid
VENDREDI
07-août-20

Dips de Carottes et concombres sauce cocktail

pilon de poulet tex mex

courgettes grillés aux herbes et huile d'olive et parmesan

Dés de poisson, pané aux 3 céréales et quartier de citron

Frites

Hachi Parmentier de bœuf

Cake tomates fraîches basilic et olives noires et graine de couraie

Salade verte Bio

Jambon dinde mayonnaise

Salade de Pennes Bio (tomates fraîches, poivrons verts, feta, olives noires)

Mimolette

Yoplait yaourt fruits rouge BIO

Fomy

Vache qui rit

bûche mi chèvre

Fromage blanc au coulis de mangue

Milk shake fraises fraîches

baton de glace à l'eau Mister freeze elem et petit pot mater

Fruit de saison Bio

Fruit de de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP

Nouveauté

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS



FAIT MAISON

LUNDI

Lait chocolat

Croissant

Fruit

MARDI

lait

muffins

Compote de pomme abricot

MERCREDI

Yaourt sucré

Gâteau Maison

Sirop d'Orange

JEUDI

Lait et sirop de Menthe

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

VENDREDI

Yaourt aromatisé

sablé

Jus orange



Menus Scolaire

LUNDI 10-août-20	
Accras de morue	Salade Verte

MARDI 11-août-20
Concombres Bio vinaigrette

MERCREDI 12-août-20
Melon

Repas froid JEUDI 13-août-20	
Coleslaw	

VEGETARIEN VENDREDI 14-août-20	

Rougail saucisse de volaille
haricots verts aux oignons glacés et riz créole

Spaghetti Bio sauce thon, tomates, olives, poivrons frais, oignons frais
--

Merguez semoule Bio parfumé aux épices
--

Emincé de volaille sauce tartare
pd't sauté au four

Nuggets crispidor mayonnaise au curry
Salade de riz Bio Niçois poivrons verts et rouges - salade verte- olives noires- tomates.

Emmental à la coupe

yaourt nature

Fromy

Edam

Yaourt aromatisé

Cône de glace vanille fraise Mater: Petit pot de glace vanille fraise
--

Fruit de saison

Pêche au sirop + Crème chantilly maison

baton de glace à l'eau

Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI
Yaourt à boire
Biscuit sablés
Compote pomme fraise

MARDI
fromage blanc
madeleine
Jus multi fruit

MERCREDI
lait
pain au chocolat
Fruit de saison

JEUDI
Gelifie chocolat
Cookie
Jus d'orange

VENDREDI
lait grenadine
Gateau maison
Fruit de saison



Menus Scolaire

VEGETARIEN	
LUNDI 17-août-20	
Tomate cerise	Salade verte

Repas froid
MARDI 18-août-20
Concombres bio kira raïta (épices, coriandre, fromage blanc)

MERCREDI 19-août-20
Salade verte

Repas froid
JEUDI 20-août-20
Ceuf dur mayonnaise

VENDREDI 21-août-20
MELON

Pizza poivon et pdt lamelle mozzarella tomate

Rôti de dinde froid mayo
Riz créole avec poivon frais, tomate fraîche, maïs et haricot rouge

Parmentier de poisson avec brunoise de légumes
--

salade de coquillette BIO, jambon de dinde, dés de gruyère toamte
salade verte

Bolognaise de BOEUF
Courgettes Bio fraîches grillées aux herbes

PETIT FILOU

Cantafrais

Yaourt aromatisé vanille

Yaourt nature sucré

Gouda

Fruits de saison

Cône de glace vanille
Mater: Petit pot de glace vanille chocolat

Fruit de Saison

Pastèque

Cake pêche menthe



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP



Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI
Confiture
Brioche
Jus multifruit

MARDI
CREME VANILLE
PETIT ECOIER
Fruit de saison

MERCREDI
lait
Beignet chocolat
Fruit

JEUDI
Beurre, barre chocolat
Pain
Jus orange

VENDREDI
Yaourt à boire
Gaufre liégeoise
Compote pomme framboise



Menus Scolaire

VEGETARIEN
LUNDI
24-août-20

Melon JAUNE

MARDI
25-août-20

Carottes Bio vinaigrette

MERCREDI
26-août-20

sardine accompagné de crouton maison et de citron **VERT**

Repas froid
JEUDI
27-août-20

Salade verte Bio et maïs vinaigrette

VENDREDI
28-août-20

Pastèque

Quiche pomme de terre chèvre oignon

Salade

Poisson meunière au citron sauce tartare

coquillettes Bio sauce tomate

Aiguillettes de poulet au curry

riz créole

Wraps au thon et crudité

cordons Bleu de volaille

Haricots verts Bio

Edam Bio

Brie

Yaourt arôme framboise Bio

Vache qui rit

Petits suisses

Fromage blanc, au coulis de fruits rouges

Mater : glace petit pot
elem : MISTER FREEZE

Fruit de saison ANANAS FRAIS

Smoothie framboise basilic

Fruit de saison



MSC



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



AOP

Nouveauté



FAIT MAISON

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Fromage blanc sucré

Moelleux chocolat Flibustier

Fruit

MARDI

Crème vanille

Gâteau Maison

Jus ananas

MERCREDI

Lait chocolaté

Pain au lait

Compote de pommes

JEUDI

Yaourt aromatisé

Sablé

Jus multifruit

VENDREDI

Lait 1/2 écrémé

Chausson aux pommes

Fruit