








# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle














### Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/5/24	7/5/24	8/5/24	9/5/24	10/5/24
<b>Brocolis vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 			
<b>Filet de colin sauce crème</b> 	<b>Steak de soja sauce milanaise</b> 	<b>Victoire 1945</b>	<b>Ascension</b>	
<b>Duo pommes de terre, épinards</b>	<b>Macaronis BIO</b> 			
<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Edam</b>			
<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>			

### GOÛTER



### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle



Végétarien <b>LUNDI</b> 13/5/24	<b>MARDI</b> 14/5/24	<b>MERCREDI</b> 15/5/24	<b>JEUDI</b> 16/5/24	<b> VENDREDI</b> 17/5/24
<b> Betteraves vinaigrette (vrac)</b>	<b> Pâté de volaille coupelle</b>	<b> Concombres BIO bulgares</b>	<b> Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</b>	<b> Salade de maïs arlequin</b>
<b> Lasagnes ricotta chèvre épinards</b>	<b> Tarte au fromage</b>	<b> Rôti de dinde au jus Issu de label rouge</b>	<b> Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons</b>	<b> Filet de merlu sauce citron</b>
*	<b> Salade de tomates (vrac)</b>	<b> Duo coquillettes, carottes</b>	<b> Purée de pommes de terre</b>	<b> Duo riz, courgettes persillées</b>
<b> Petit moulé nature</b>	<b> Mimolette</b>	<b> Gouda</b>	<b> Yaourt nature BIO + sucre</b>	<b> Carré de l'Est BIO</b>
<b> Purée pomme/abricot BIO</b>	<b> Liégeois chocolat</b>	<b> Flan vanille nappé caramel</b>	<b> Beignet pomme</b>	<b> Fruit de saison BIO</b>

### GOÛTER

**Madeleine**  
 **Fromage blanc nature + sucre**  
 **Fruit de saison**

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle

LUNDI 20/5/24	MARDI 21/5/24	MERCREDI 22/5/24	Végétarien JEUDI 23/5/24	VENDREDI 24/5/24
Lundi de Pentecôte	Salade coleslaw	Saucisson sec & cornichon SP/SV: Œuf dur mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons
	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	Filet de colin sauce oseille	Croque fromage végétarien	Paupiette de veau sauce moutarde
	Blé	Duo pommes de terre, ratatouille	Purée de carottes	Haricots romanos
	Coulommiers	Saint Paulin	Petit Louis	Petit suisse nature BIO + sucre
	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Flan chocolat	Muffin vanille aux pépites de chocolat

### GOÛTER

Barre pâtissière  
Yaourt nature + sucre  
Jus de pomme

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle

LUNDI 27/5/24	Végétarien MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 31/5/24
<b>Carottes râpées BIO</b> 	<b>Salade de haricots verts</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)</b>	<b>Salade de lentilles</b>
<b>Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur</b> 	<b>Chili végétarien</b> 	<b>Normandin de veau sauce marenge</b>	<b>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup Race à viande</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>Pommes de terre persillées</b>	<b>Riz BIO</b> 	<b>Brisures de chou-fleur Torti</b>	<b>Pommes noisettes</b>	<b>Carottes</b>
<b>Fromage à tartiner Le Carré</b>	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Camembert BIO AOP</b> 	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt nature + sucre</b>
<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée pomme/fraise BIO</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>

### GOÛTER

**Pain au lait**  
**Fromage blanc sucré**  
**Fruit de saison**

### LEGENDE








Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
3/6/24	4/6/24	5/6/24	6/6/24	7/6/24
Salade de pâtes	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombres bulgares	Salade iceberg
Rôti de porc sauce aux pommes Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Boulettes d'agneau sauce orientale	Omelette BIO	Brandade de poisson
 SP/SV: Palet végétarien montagnard	 Trio carottes, navets, pommes de terre	 Semoule BIO	  Epinards béchamel	 *
Petits pois	Tomme noire	Petit moulé ail & fines herbes	Riz	Yaourt aromatisé BIO
Fromage blanc nature + sucre	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Pointe de Brie	 Pastèque
Fruit de saison BIO			Purée de pomme	

### GOÛTER

Petits Beurre  
Petit suisse sucré  
Jus d'orange

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/6/24	11/6/24	12/6/24	13/6/24	14/6/24
<b>Salade coleslaw BIO</b> 	<b>Taboulé</b>	<b>Melon</b>	<b>Brocolis vinaigrette</b>	<b>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</b>
<b>Paupiette de veau sauce normande</b>	<b>Filet de lieu sauce paprika</b> 	<b>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup Race à viande</b> 	<b>Pizza au fromage</b> 	<b>Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur</b> 
<b>Duo pommes de terre, haricots verts</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Coquillettes BIO</b> 	<b>Salade iceberg</b>	<b>Carottes</b>
<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Chanteneige</b>	<b>Camembert BIO AOP</b> 	<b>Yaourt nature BIO + sucre</b> 
<b>Compote pomme/abricot</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux à la vanille</b> 

### GOÛTER

**Moelleux fourré choco-noisette**  
**Yaourt sucré**  
**Fruit de saison**

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle



LUNDI 17/6/24	Végétarien MARDI 18/6/24	MERCREDI 19/6/24	JEUDI 20/6/24	VENDREDI 21/6/24
Cœurs de palmier vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon SP/SV: Œuf dur mayonnaise
Wings de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier	Couscous végétarien (pois-chiches, légumes couscous, raisins secs)	Rôti de porc sauce aux olives Issu de label rouge	Ravioli de bœuf & fromage râpé	Dos de colin meunière
Pommes noisettes	Semoule BIO	Brocolis	*	Duo pommes de terre, épinards
Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers	Edam	Tartare nature	Fromage blanc nature BIO + sucre
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Melon

### GOÛTER

Barre pâtissière  
Fromage blanc nature + sucre  
Purée pomme/poire BIO

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle



Végétarien

### LUNDI

24/6/24

**Tomates BIO vinaigrette**



**Boulettes de soja sauce curry**



**Lentilles**

**Camembert BIO AOP**



**Compote pomme/fraise**

### MARDI

25/6/24

**Salade de maïs arlequin**

**Normandin de veau sauce tomate**

**Haricots verts**

**Petit suisse aromatisé**

**Fruit de saison BIO**



### MERCREDI

26/6/24

**Pastèque**

**Filet de colin sauce ciboulette**



**Riz**

**Vache Picon**

**Flan vanille nappé caramel**

### JEUDI

27/6/24

**Betteraves vinaigrette**

**Rôti de bœuf froid & ketchup  
Race à viande**



**Purée de pommes de terre**

**Mimolette**

**Fruit de saison BIO**



### VENDREDI

28/6/24

**Salade fromagère (salade iceberg  
et dés d'emmental)**

**Chipolata (porc)**

**SP/SV: Saucisse végétale**

**Brisures de choux-fleurs**

**Coquillettes**

**Yaourt nature BIO + sucre**



**Moelleux au speculoos**



### GOÛTER

**Moelleux fourré choco-noisette**

**Fromage blanc aromatisé**

**Fruit de saison**

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / Maternelle



*Dernier  
jour de classe*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/7/24	2/7/24	3/7/24	4/7/24	5/7/24
<b>Taboulé</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Melon</b>	<b>Surimi mayonnaise</b>
<b>Sauté de bœuf BIO sauce printanière</b>	<b>Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards</b>	<b>Tomate farcie</b>	<b>Filet de lieu sauce colombo</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
<b>Petits-pois , carottes</b>	*	<b>Riz BIO</b>	<b>Duo blé, brunoise de légumes</b>	<b>Pommes noisettes &amp; ketchup</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Gouda</b>	<b>Pointe de Brie BIO</b>	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Fromage blanc nature BIO + sucre</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Mister Freeze</b>

### GOÛTER

**Carré fourré pomme**  
**Petit suisse aromatisé**  
**Jus de pomme**

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement