



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Élémentaire

Végétarien

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

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 / Élémentaire



Végétarien

LUNDI

13/5/24

Betteraves vinaigrette (vrac)

Lasagnes ricotta chèvre épinards



*

Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Purée pomme/abricot BIO

Purée de pomme BIO



MARDI

14/5/24

Pâté de volaille coupelle

SV: Œuf dur & mayonnaise

Tarte au fromage

Salade de tomates (vrac)

Mimolette

Tomme noire

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

MERCREDI

15/5/24

Concombres BIO bulgares

Céleri BIO vinaigrette



Rôti de dinde au jus
Issu de label rouge



Duo coquillettes, carottes

Gouda

Emmental

Flan vanille nappé caramel

Flan chocolat

JEUDI

16/5/24

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)

Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons



Purée de pommes de terre

Yaourt nature BIO + sucre

Petit suisse nature BIO + sucre



Beignet pomme

VENDREDI

17/5/24

Salade de maïs arlequin

Salade de pommes de terre

Filet de merlu sauce citron



Duo riz, courgettes persillées

Carré de l'Est BIO

Camembert BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



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 / Élémentaire

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 Céleri rémoulade	Saucisson sec & cornichon R: Œuf dur mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons salade iceberg & maïs
	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 Pointe de Brie	Saint Paulin Emmental	Petit Louis Chanteneige	Petit suisse nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre
	Purée de pomme Compote pomme/pêche	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan chocolat Flan caramel	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 / Élémentaire

LUNDI 27/5/24	Végétarien MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 31/5/24
Carottes râpées BIO	Salade de haricots verts	Concombres vinaigrette	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)	Salade de lentilles
Tomates BIO vinaigrette	Betteraves rouges	Radis émincés vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Taboulé
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Chili végétarien	Normandin de veau sauce marengo	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Dos de colin meunière
Pommes de terre persillées	Riz BIO	Brisures de chou-fleur Torti	Pommes noisettes	Carottes
Fromage à tartiner Le Carré Vache Picon	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Camembert BIO AOP Carré de l'Est BIO	Gouda Edam	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature +sucre
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Purée pomme/fraise BIO Purée de pomme BIO	Mousse au chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison Fruit de saison

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 / Élémentaire

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

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 / Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/6/24	11/6/24	12/6/24	13/6/24	14/6/24
Salade coleslaw BIO Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé Salade de maïs	Melon Pastèque	Brocolis vinaigrette Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)
Paupiette de veau sauce normande	Filet de lieu sauce paprika	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Pizza au fromage	Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur
Duo pommes de terre, haricots verts	Ratatouille	Coquillettes BIO	Salade iceberg	Carottes
Emmental Saint Paulin	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Chanteneige Petit Louis	Camembert BIO AOP Carré de l'Est BIO	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO +sucre
Compote pomme/abricot Purée de pomme	Fruit de saison Fruit de saison	Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille

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 / Élémentaire

LUNDI 17/6/24	MARDI 18/6/24	MERCREDI 19/6/24	JEUDI 20/6/24	 VENDREDI 21/6/24
Cœurs de palmier vinaigrette Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette Radis émincés vinaigrette	Salade de riz Salade de lentilles	Carottes râpées BIO vinaigrette Concombres BIO bulgares	Pâté de campagne + cornichon R: 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
Petit suisse aromatisé BIO	Pointe de Brie	Gouda	Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Melon
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Pastèque

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 / Élémentaire



Végétarien

LUNDI

24/6/24

Tomates BIO vinaigrette

Salade coleslaw BIO



Boulettes de soja sauce curry



Lentilles

Camembert BIO AOP



Carré de l'Est BIO



Compote pomme/fraise

Purée de pomme

MARDI

25/6/24

Salade de maïs arlequin

Salade de blé

Normandin de veau sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MERCREDI

26/6/24

Pastèque

Melon

Filet de colin sauce ciboulette



Riz

Vache Picon

Le Carré Président

Flan vanille nappé caramel

Flan chocolat

JEUDI

27/6/24

Betteraves vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de bœuf froid & ketchup
Race à viande



Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

VENDREDI

28/6/24

Salade fromagère (salade iceberg
et dés d'emmental)

Salade des Alpilles (salade iceberg,
bûche mi-chèvre et croûtons)

Chipolata (porc)

SP/SV: Saucisse végétale

Brisures de choux-fleurs

Coquillettes



Yaourt nature BIO + sucre



Fromage blanc 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 / Élémentaire



*Dernier
jour de classe*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1/7/24	2/7/24	3/7/24	4/7/24	5/7/24
Taboulé <i>Salade de pommes de terre</i>	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise <i>Chou-fleur sauce cocktail</i>	Melon <i>Pastèque</i>	Surimi mayonnaise <i>Œuf dur mayonnaise</i>
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Filet de lieu sauce colombo	Nuggets de poulet
Petits-pois , carottes	*	Riz BIO	Duo blé, brunoise de légumes	Pommes noisettes & ketchup
Yaourt aromatisé <i>Petit suisse aromatisé</i>	Gouda <i>Edam</i>	Pointe de Brie BIO <i>Coulommiers BIO</i>	Petit moulé nature <i>Petit moulé ail & fines herbes</i>	Fromage blanc nature BIO + sucre <i>Yaourt nature BIO + sucre</i>
Fruit de saison <i>Fruit de saison</i>	Purée de pomme <i>Compote pomme/pêche</i>	Fruit de saison <i>Fruit de saison</i>	Crème dessert caramel <i>Crème dessert vanille</i>	Mister Freeze

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