



Semaine du 10 au 14 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>		☀️ <u>Melon</u>	
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu</u>	<u>Chili végétarien aux haricots rouges</u> 🌱	🇫🇷	<u>Curry de poisson à l'indienne</u>	
			PIQUE NIQUE		
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Riz</u>		<u>Semoule</u>	
Fromage Laitage	<u>Suisse sucré</u>	<u>Vache Picon</u>		<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	
Desserts	<u>Fruit de saison</u> ☀️	<u>Mousse au chocolat au lait</u>		<u>Eclair vanille</u>	

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 17 au 21 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis, beurre</u>	<u>Tomates et concombres vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Melon</u>	<u>Riz andalouse (œuf dur, olives vertes, riz, salade sombrero, tomates)</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	<u>Sauté de porc à l'estragon</u>	<u>Couscous végétarien aux pois chiches</u>	<u>Cheeseburger</u>	<u>Beignets au calamar, ketchup</u>
Accompagnements		<u>Petits pois</u>	<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Epinards crème et pommes vapeur</u>
Fromage Laitage	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Pointe de Brie</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Galettes Saint Michel</u>	<u>Beignet aux pommes</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Flan nappé caramel</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 24 au 28 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Taboulé</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Tomates mozzarella basilic</b>		<b>Melon</b>
Plats Protidiques	<b>Rôti de dinde à la diable</b>	<b>Rougail saucisse</b>	<b>Omelette</b>		<b>Marmite de poisson, sauce crème</b>
				PIQUE NIQUE	
Accompagnements	<b>Haricots beurre</b>	<b>Riz</b>	<b>Macaronis au fromage</b>		<b>Carottes persillées</b>
Fromage Laitage	<b>Suisse sucré</b>	<b>Edam</b>	<b>Tomme noire</b>		<b>Vache gros Jean</b>
Desserts	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois vanille</b>		<b>Gâteau au yaourt</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 31 Juillet au 04 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Radis, beurre</b>	<b>Pommes de terre façon piémontaise</b>	<b>Concombres et pastèque</b>		<b>Saucisson à l'ail</b>
Plats Protidiques	<b>Rôti de porc, sauce moutarde</b>	<b>Escalope de volaille aigre douce</b>	<b>Jamblon blanc froid HVE</b>		<b>Pavé de poisson blanc, sauce thym citron</b>
				PIQUE NIQUE	
Accompagnements	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Purée de carottes</b>		<b>Blé pilaf</b>
Fromage Laitage	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fondu Président</b>		<b>Tomme noire</b>
Desserts	<b>Madeleine</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois chocolat</b>		<b>Cocktail de fruits</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 07 au 11 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Taboulé</u>	<u>Melon</u>	<u>Salade printanière (concombres, maïs, radis, tomates)</u>		<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu</u>	<u>Tartiflette champignons fromage (plat complet)</u>	<u>Hâché de veau à la lyonnaise</u>		<u>Poisson meunière</u>
				PIQUE NIQUE	
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>		<u>Semoule</u>		<u>Epinards béchamel</u>
Fromage Laitage	<u>Tomme noire</u>	<u>Vache Picon</u>	<u>Suisse sucré</u>		<u>Yaourt velouté aux fruits</u>
Desserts	<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Eclair au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Palmier</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 14 au 18 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Carottes râpées</u> ✨		<u>Cervelas</u>	<u>Œuf dur et mayonnaise</u>	☀️ <u>Pastèque en cube</u>
Plats Protidiques	🇫🇷 <u>Poulet rôti au jus</u>		🇫🇷 <u>Paupiette de veau, sauce barbecue</u>	🌱 <u>Chili végétarien aux haricots rouges</u>	<u>Poisson pané et ketchup</u>
Accompagnements	<u>Purée de pommes de terre</u>		<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage Laitage	<u>Carré de l'Est</u>		<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Pointe de Brie</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Fruit de saison</u> ✨		<u>Palet breton</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 21 au 25 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade de pommes de terre, thon, tomates</b>	<b>Tomates et concombres</b>		<b>Melon</b>	<b>Radis, beurre</b>
Plats Protidiques	<b>Rôti de porc au jus</b>	<b>Poulet rôti au jus</b>		<b>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</b> 	<b>Beignets au calamar</b>
				<b>(plat complet)</b>	
			PIQUE NIQUE		
Accompagnements	<b>Haricots beurre</b>	<b>Frites au four</b>			<b>Gratin de choux fleurs et pommes de terre</b>
Fromage Laitage	<b>Suisse sucré</b>	<b>Compote de pommes</b>		<b>Fraidou</b>	<b>Suisse aux fruits</b>
Desserts	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Galettes Bretonnes</b>		<b>Cake pépites de chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 28 Août au 01 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade de blé aux p'tits légumes</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>			
				FERME	FERME
Plats Protidiques	<b>Médailon de poulet à la crème</b>	<b>Rougail saucisse</b>			
			PIQUE NIQUE		
Accompagnements	<b>Petits pois</b>	<b>Riz</b>			
				FERME	FERME
Fromage Laitage	<b>Novly vanille</b>	<b>Suisse aux fruits</b>			
Desserts	<b>Palmier (biscuit)</b>	<b>Fruit de saison</b>		FERME	FERME

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE:** Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio