

LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes bio râpées vinaigrette

Macédoine de légumes
mayonnaise

Concombre bio bulgare

Salade de pommes de terre

Radis beurre

Ratatouille froide

Tomate au basilic

Salade mexicaine

Bio quenelles natures sauce
tomate

Filet de hoki sauce oseille

Sauté de bœuf printanier
(sans viande : boulettes de soja)

Escalope de volaille à la
moutarde
(sans viande : clafoutis provençal
mozzarella)

Haricots verts bio

Semoule bio égrénée

Pâtes torsades

Julienne de légumes

Saint Nectaire AOC

Yaourt sucré

Vache qui rit bio

Tomme noire

Coulommiers

Emmental

Yaourt aux fruits mixés

Verre de lait

Flan chocolat

Fruit de saison bio

Compote pomme abricot

Crêpe moelleuse au sucre

Crème dessert vanille

Salade de fruits



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



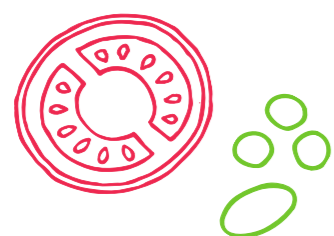
Pêche Responsable



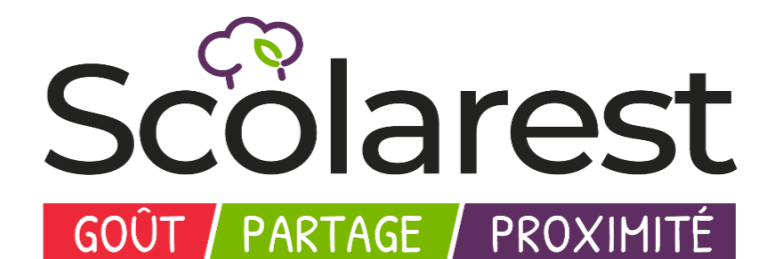
Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2





LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 6 au 10 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio

Salade de riz arlequin

Céleris rémoulade

Salade verte

Poisson meunière

Bio lasagnes légumes du soleil

Pont de l'Ascension

Pont de l'Ascension

Carottes persillées

Chanteneige bio

Yaourt sucré

Petit suisse aromatisé

Camembert

Flan pâtissier

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

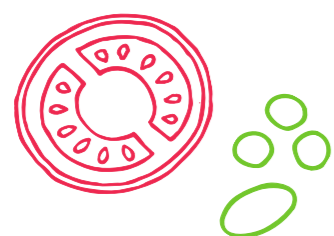


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Menu élaboré par le conseil municipal des enfants de Chat Perché

Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade Coleslaw
Pamplemousse & sucre

Salade de concombres

Tomate au basilic
Radis beurre

Salade de pâtes perles arlequines
Salade de pommes de terre

Sauté de porc* jus aux herbes
(sans viande : cassolette de poisson)

Cheese Burger (steak haché)
(sans viande : burger poisson pané)

Dahl de lentilles bio

Nuggets de poisson & citron

Purée de pommes de terre

Ratatouille niçoise

Riz créole

Choux fleurs bio persillés

Petit suisse sucré
St Paulin

Samos

Fromage Croc lait
Bûchette de lait mélangé

Cantal AOC
Petit suisse aromatisé

Compote de pommes bio
Mirepoix de pêches

Glace batonnet vanille chocolat

Flan vanille nappé caramel
Fromage blanc coulis fruits rouges

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe

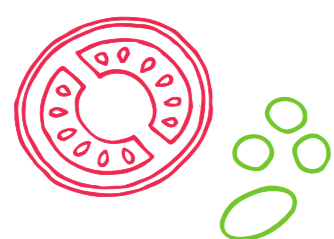
Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Pêche Responsable

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 21 au 24 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Macédoine de légumes
mayonnaise



Salade de riz bio

Salade de lentilles bio

Salade verte



Tomate vinaigrette

Escalope pané végétale

Rôti de dinde froid mayonnaise
(sans viande : surimi mayonnaise)

Thon sauce niçoise

**AUJOURD'HUI
C'EST REPOS**

Petits pois bio au jus



Chips

Macaronis bio

Yaourt bio à la vanille

Brie

Fromage fondu Le carré

Yaourt sucré

Pont l'évêque AOP

Tomme noire

Biscuit galette



Ananas bio

Mousse au chocolat
Fromage blanc Ardéchois



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

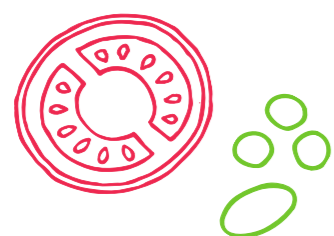


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé bio oriental

Salade mexicaine

Omelette

Epinards bio à la crème

Coulommiers

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

Tomate mozzarella

Concombre bulgare

Sauté de bœuf aux oignons
(sans viande : bio croque tofu provençal)

Blé bio pilaf

Petit suisse aromatisé

Emmental

Compote pomme banane bio

Salade de fruits



Carottes bio râpées vinaigrette

Salade verte

Carbonara aux lardons*
(sans viande : pâtes tortellini au saumon)

Pennes bio

Saint Nectaire AOC

Yaourt aromatisé

Fraises

Salade de lentilles bio

Salade de riz

Poisson pané & citron

Julienne de légumes

Fromage frais Mme Loïk

Fromage blanc aux fruits

Gâteau au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

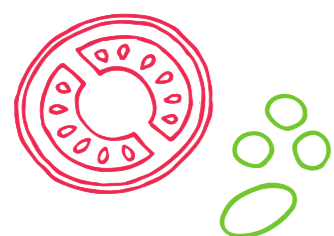


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 3 au 7 juin 2024

LUNDI

Pâté de campagne* cornichon

Œuf mayonnaise



MARDI

Salade de pommes de terre au thon

Salade de haricots blancs au cumin



MERCREDI



JEUDI

Salade de pâtes

Salade de boulgour



VENDREDI

Concombre bio vinaigrette

Radis beurre



Bio gnocchis à l'italienne gratinés



Filet de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : œufs brouillés en persillade)



Filet de colin à la grenobloise



Curry de pois chiches épinards

Haricots beurre bio tomaté



Ratatouille



Semoule bio égrenée

Chanteneige bio



Cantal AOC



Yaourt sucré bio



Bûchette de lait mélangé

Yaourt aux fruits mixés

Camembert



Tomme grise

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio

Flan vanille

Gaufre liégeoise

Ananas au sirop

Liégeois chocolat

Compote de pommes



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2