



MENUS CHARNY



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pommes </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Kiri</p> <p>Quatre Quart aux pralines roses </p> <p>S/P : Pizza au fromage S/V : Poisson meunière</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous "boulettes/merguez" (PC) </p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Couscous poisson (pc)</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Cake fourré à la fraise</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>

Plat Fait Maison	Produit Issus de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salami*</p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Carré frais </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

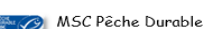
INFORMATIONS:

- S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade fraîcheur 	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin 		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison











- * Plat contenant du porc




MENUS CHARNY



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Haricots verts		Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Croc'lait	Emmental 	Cantafras	Fromage blanc sucré 
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire