

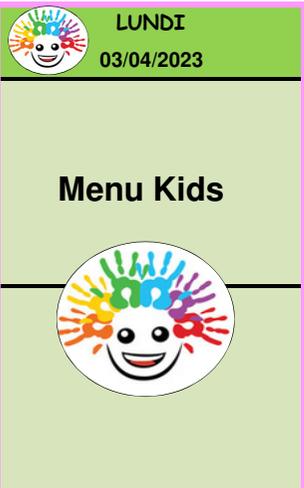
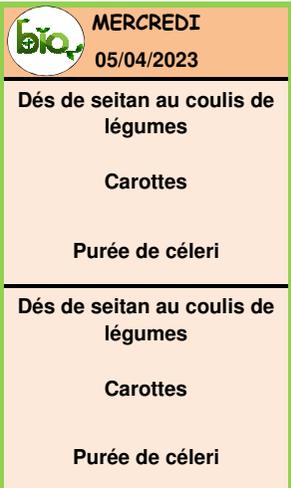


Vacances de Pâques



Semaine du 3 avril au 7 avril 2023

C 2 / S 14

Menu végétarien 	Protéine		MARDI 04/04/2023	 MERCREDI 05/04/2023	JEUDI 06/04/2023	 VENDREDI 07/04/2023
	Légume					
Menu s/viande 	Féculent		Haricots verts	Carottes	Crudités	Wok de légumes
	Protéine		Boullgour	Purée de céleri	*	Riz blanc
	Légume		Omelette	Dés de seitan au coulis de légumes	Pâtes et 3 garnitures au choix (sauce tomate, pesto, mozzarella)	Scampis sauce aigre-douce
	Féculent		Haricots verts	Carottes	Crudités	Wok de légumes
			Boullgour	Purée de céleri	*	Riz blanc



Vacances de Pâques



Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

C 2 / S 15

Menu végétarien 	Protéine		MARDI 11/04/2023	MERCREDI 12/04/2023	JEUDI 13/04/2023	 VENDREDI 14/04/2023
	Légume					
Menu s/viande 	Féculent		*	Petits pois	Duo de haricots	*
	Protéine		*	Pommes de terre aux oignons	Semoule	*
	Légume		Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Omelette	Gyros de seitan	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes
	Féculent		*	Petits pois	Duo de haricots	*
			*	Pommes de terre aux oignons	Semoule	*



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable



Menu Kids

C 2 / S 16

Semaine du 17 avril au 21 avril 2023

		LUNDI 17/04/2023	MARDI 18/04/2023	MERCREDI 19/04/2023	JEUDI 20/04/2023	VENDREDI 21/04/2023	
Menu végétarien 	Protéine	Omelette aux pâtes	Gratin de légumes	Nuggets de tofu au four	Quorn façon osso bucco	Falafels sauce tomate	
	Légume	Chou romanesco	*	Haricots mange tout	Carottes	Brocolis	
Menu s/viande 	Protéine	Omelette aux pâtes	Gratin de légumes	Poisson pané au four	Quorn façon osso bucco	Falafels sauce tomate	
	Légume	Chou romanesco	*	Haricots mange tout	Carottes	Brocolis	
		Féculent	*	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle	Potatoes au four

C 2 / S 17

Semaine du 24 avril au 28 avril 2023

		LUNDI 24/04/2023	MARDI 25/04/2023	MERCREDI 26/04/2023	JEUDI 27/04/2023	VENDREDI 28/04/2023
Menu végétarien 	Protéine	Boulettes de légumes, chutney de mangue et sauce curry	Halloumi grillé au paprika	Galettes de légumes sauce tomate	Parmentier aux lentilles corail	 Menu Eco-responsable 
	Légume	*	Flan de légumes	Champignons	Salade verte	
Menu s/viande 	Protéine	Boulettes de légumes, chutney de mangue et sauce curry	Halloumi grillé au paprika	Galettes de légumes sauce tomate	Parmentier de poisson	
	Légume	*	Flan de légumes	Champignons	Salade verte	
		Féculent	Pâtes	Polenta	*	

C 2 / S 18

Semaine du 1 mai au 5 mai 2023

		LUNDI 01/05/2023	MARDI 02/05/2023	MERCREDI 03/05/2023	JEUDI 04/05/2023	VENDREDI 05/05/2023
Menu végétarien 	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices)	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Menu Kids 	Omelette farcie à la tapenade, fêta et pignons de pin
	Légume		Courgettes	Crudités		Haricots verts
Féculent	Riz complet		*	Quinoa		
Menu s/viande 	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices)	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Poisson grillé à la tapenade	
	Légume	Courgettes	Crudités	Haricots verts		
Féculent	Riz complet	*	Quinoa			

C 2 / S 19

Semaine du 8 mai au 12 mai 2023

		LUNDI 08/05/2023	MARDI 09/05/2023	MERCREDI 10/05/2023	JEUDI 11/05/2023	VENDREDI 12/05/2023
Menu végétarien 	Protéine		Tofu mariné aux herbes	Menu Kids 	Loubia (potée de haricots blancs)	
	Légume		Haricots beurre		Salade verte	Carottes
Féculent	Semoule		Pommes de terre vapeur	Pâtes complètes	Riz blanc	
Menu s/viande 	Protéine		Couscous végétarien aux pois chiches	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Cordon bleu falafel, cheddar et tomates confites	Loubia (potée de haricots blancs)
	Légume	Légumes couscous	Haricots beurre	Salade verte	Carottes	
Féculent	Semoule	Pommes de terre vapeur	Pâtes complètes	Riz blanc		

C 2 / S 20

Semaine du 15 mai au 19 mai 2023

		LUNDI 15/05/2023	MARDI 16/05/2023	MERCREDI 17/05/2023	JEUDI 18/05/2023	VENDREDI 19/05/2023
Menu végétarien 	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges	Œuf cocotte	Dés de quorn aux épices		Bouchée à la reine aux champignons
	Légume	Salade	Fondue de poireaux	Epinards		Petits pois
Féculent	Purée de patate douce	Pâtes	Frites au four	Riz blanc		
Menu s/viande 	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges	Poisson au four	Dés de quorn aux épices		Bouchée à la reine aux champignons
	Légume	Salade	Fondue de poireaux	Epinards		Petits pois
Féculent	Purée de patate douce	Pâtes	Frites au four	Riz blanc		

C 2 / S 21

Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

		LUNDI 22/05/2023	MARDI 23/05/2023	MERCREDI 24/05/2023	JEUDI 25/05/2023	VENDREDI 26/05/2023
Menu végétarien 	Protéine	Quorn sauce au thym	Tofu laqué	"Compose ton wrap" (wrap, falafels de lentilles corail, crudités, fromage frais)	Œuf dur sauce béchamel	
	Légume	Ratatouille	Champignons de Paris	*	Julienne de légumes	
Féculent	Couscous	Riz basmati	*	Pommes grenaille		
Menu s/viande 	Protéine	Quorn sauce au thym	Tofu laqué	"Compose ton wrap" (wrap, falafels de lentilles corail, crudités, fromage frais)	Poisson blanc grillé	
	Légume	Ratatouille	Champignons de Paris	*	Julienne de légumes	
Féculent	Couscous	Riz basmati		Pommes grenaille		

Vacances de Pentecôte

C 2 / S 22

Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

		LUNDI 29/05/2023	MARDI 30/05/2023	MERCREDI 31/05/2023	JEUDI 01/06/2023	VENDREDI 02/06/2023
Menu végétarien 	Protéine		Omelette	Dés de seitan au coulis de carotte	Pizza margherita	Curry de haricots rouges aux poireaux
	Légume		Haricots verts	Purée de céleri	Crudités	*
Féculent	Boulgour		Pâtes tricolores	*	Riz blanc	
Menu s/viande 	Protéine		Omelette	Dés de seitan au coulis de carotte	Pizza margherita	Poisson au four
	Légume		Haricots verts	Purée de céleri	Crudités	Fondue de poireaux
Féculent	Boulgour		Pâtes tricolores	*	Riz blanc	

C 2 / S 23

Semaine du 5 juin au 9 juin 2023

		LUNDI 05/06/2023	MARDI 06/06/2023	MERCREDI 07/06/2023	JEUDI 08/06/2023	VENDREDI 09/06/2023
Menu végétarien 	Protéine	Tofu à la citronnelle	Tagliatelles à la féta et brocolis	Omelette au fromage	Filet de quorn sauce normande	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	*
Féculent	Riz	*	Pommes wedges	Couscous perlé	*	
Menu s/viande 	Protéine	Tofu à la citronnelle	Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Omelette au fromage	Filet de quorn sauce normande	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	*
Féculent	Riz	*	Pommes wedges	Couscous perlé	*	

C 2 / S 24

Semaine du 12 juin au 16 juin 2023

		LUNDI 12/06/2023	 MARDI 13/06/2023	MERCREDI 14/06/2023	JEUDI 15/06/2023	 VENDREDI 16/06/2023
Menu végétarien 	Protéine	Omelette aux pâtes	Gratin de légumes et œuf	Nuggets de tofu au four	Quorn aux champignons	Menu Kids 
	Légume	Chou romanesco	*	Haricots mange tout	Carottes	
Féculent	*	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle		
Menu s/viande 	Protéine	Omelette aux pâtes	Gratin de légumes et œuf	Poisson pané au four	Quorn aux champignons	
	Légume	Chou romanesco	*	Haricots mange tout	Carottes	
Féculent	*	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle		

C 2 / S 25

Semaine du 19 juin au 23 juin 2023

		LUNDI 19/06/2023	MARDI 20/06/2023	MERCREDI 21/06/2023	JEUDI 22/06/2023	VENDREDI 23/06/2023
Menu végétarien 	Protéine	Chili végétarien	Halloumi grillé au paprika	Lentilles corail sauce curry	Potée de tofu fumé et gaardebounen	
	Légume	*	Flan de légumes	Salade verte	*	
	Féculent	Riz basmati	Pâtes	Boulgour	Pommes vapeur	
Menu s/viande 	Protéine	Chili végétarien	Halloumi grillé au paprika	Cassolette de poisson	Potée de tofu fumé et gaardebounen	
	Légume	*	Flan de légumes	Salade verte	*	
	Féculent	Riz basmati	Pâtes	Boulgour	Pommes vapeur	

C 2 / S 26

Semaine du 26 juin au 30 juin 2023

		LUNDI 26/06/2023	MARDI 27/06/2023	MERCREDI 28/06/2023	JEUDI 29/06/2023	VENREDI 30/06/2023
Menu végétarien 	Protéine	Galettes de légumes sauce tomate	Rajma masala (haricots rouges aux épices)	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Quorn aux oignons	Menu Eco-responsable 
	Légume	Champignons	Courgettes	Crudités	Petits pois et carottes	
Féculent	Polenta	Riz complet	*	Gratin dauphinois		
Menu s/viande 	Protéine	Galettes de légumes sauce tomate	Rajma masala (haricots rouges aux épices)	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Quorn aux oignons	
	Légume	Champignons	Courgettes	Crudités	Petits pois et carottes	
	Féculent	Polenta	Riz complet	*	Gratin dauphinois	



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable



Menu Kids