



APPTABLE

LUNDI | 28
AvrMARDI | 29
AvrMERCREDI | 30
AvrVENDREDI | 02
MaiDÉJEUNER

Radis en salade

Rémoulade de céleri

Betterave vinaigrette

Duo concombre maïs

Saucisse de Francfort

Sauté de dinde aux poivrons

Colombo de poisson et riz

Penne arrabbiata

Saucisse de volaille

Carottes persillées

Haricots blancs tomate

Petit moulé ail et fines herbes

Fromage frais nature

Carré

Yaourt nature sucré

Flan vanille

Compote de pommes

Ananas

Pomme golden

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Sirop pour goûter

Pain et confiture de fraises

Cake vanille

Madeleine

Sablé de Retz

Banane

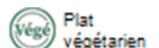
Compote pommes

Pomme golden

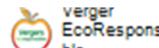
Orange



Plat durable



Plat végétarien



verger EcoResponsable



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 05
MaiMARDI | 06
MaiMERCREDI | 07
MaiVENDREDI | 09
Mai

DÉJEUNER

Friand fromage

Concombre vinaigrette

Tomate mozzarella

Carottes râpées vinaigrette

Omelette nature

Colombo de porc

Poulet yassa

Nuggets de poisson

Haricots verts

Carottes rôties

Coquillettes

Camembert

Edam

Fondu Président®

Orange

Cake vanille

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Sirop pour goûter

Cake citron

Pain et confiture d'abricot

Yaourt nature sucré

Fraidou

Compote pommes

Pomme golden

Madeleine

Sablé de Retz

GOUTER

Plat
végétarien

Produit local

Spécialité du
chefPêche
responsableVerger
EcoResponsa
ble

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.

elior



APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 12 Mai

MARDI | 13 Mai

MERCREDI | 14 Mai

JEUDI | 15 Mai

VENDREDI | 16 Mai

DÉJEUNER

Accras de morue

Salade verte aux croûtons

Carottes râpées vinaigrette

Houmous de pois chiches

Concombre vinaigrette

Spaghetti aux fruits de mer

Hachis Parmentier

Saucisse fumée

Moussaka

Tarte aux fromages

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Ratatouille

Courgettes saveur tomate

Pomme golden

Cake chocolats blanc et noir

Saint-Paulin

Crème dessert vanille

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus de raisin

Sirop pour goûter

Yaourt aromatisé

Fondu Président®

Moelleux aux poires

Cake vanille

Yaourt nature sucré

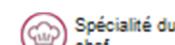
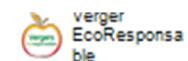
Banane

Galette Saint-Michel

Compote pommes

Orange

Madeleine



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 19
MaiMARDI | 20
MaiMERCREDI | 21
MaiJEUDI | 22
MaiVENDREDI | 23
Mai

DÉJEUNER

Tomate ciboulette

Œufs durs mayonnaise

Friand au fromage

Concombre yaourt ciboulette

Radis beurre

Chili con carne et riz



Petit salé

Pilon de poulet
sauce barbecue

Flan de légumes



Stick de colin citron



Fondue Président®

Haricots beurre
à la provençale

Piperade

Coquillettes

Purée de pommes de terre

Pomme au four



Stracciatella

Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt nature sucré

Banane

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Cake vanille



Yaourt nature sucré

Petit moulé

Fondue Président®

Madeleine

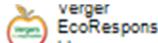
Banane

Sablé de Retz

Tarte aux pommes

Moelleux framboises

Compote pommes



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 26 Mai

MARDI | 27 Mai

MERCREDI | 28 Mai

DÉJEUNER

Rillettes de thon

Carottes râpées vinaigrette

Melon jaune

Pizza margherita

Brandade de poisson

Omelette au fromage

Salade verte

Gratin de courgettes niçois

Yaourt aromatisé

Fraidou

Edam

Pomme bicolore

Liégeois chocolat

Banane

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Cake vanille

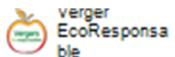
Fondue Président®

Yaourt nature sucré

Compote pommes

Orange

Biscuit sablé



Plat durable



Plat végétarien



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



APPTABLE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 02
JunMARDI | 03
JunMERCREDI | 04
JunJEUDI | 05
JunVENDREDI | 06
Jun

Betterave vinaigrette

Pané de blé
fromage épinards

Riz

Yaourt nature sucré

Pastèque

Tomate vinaigrette

Nuggets de volaille

Courgettes et pommes de terre

Emmental

Cake aux pépites de chocolat

Salade de riz

Pilon de poulet rôti

Haricots verts

Coulommiers

Nectarine

Rillettes à la sardine

Jambon rôti sauce tomate

Rôti de dinde sauce chasseur

Piperade

Semoule

Yaourt nature sucré

Beignet pomme

Soupe froide andalouse

Beignet calamars

Petits pois

Fondu Président®

Compote pommes pêches

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Pavé 1/2 sel

Fromage frais nature

Madeleine

Cake citron



Yaourt nature sucré

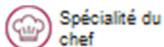
Moelleux aux poires

Melon jaune

Banane

Compote pommes

Galette Saint-Michel

Plat
végétarienSpécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENMARDI | 10
JunMERCREDI | 11
JunJEUDI | 12
JunVENDREDI | 13
Jun

DÉJEUNER

Concombre vinaigrette

Salade tomate emmental

Salade verte aux croûtons

Riz thon maïs

Couscous végétarien

Pilon de poulet rôti

Saucisse fumée

Stick de poisson pané

Yaourt nature sucré

Riz

Lentilles

Ratatouille

Nectarine

Gouda

Fromage frais aux fruits

Vache qui rit®

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Petit moulé ail et fines herbes

Pain et confiture de fraises

Compote pommes

Yaourt aromatisé

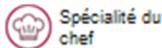
Cake vanille

Madeleine longue

Mini-roulé à la fraise

Moelleux aux
pommes et Spéculoos

GOUTER

Plat
végétarienSpécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 16 Jun	MARDI 17 Jun	MERCREDI 18 Jun	JEUDI 19 Jun	VENDREDI 20 Jun
DÉJEUNER				
Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Coleslaw 
Spaghetti carbonara	Brandade de poisson 	Rôti de porc au jus Rôti de dinde sauce tomate	Cordon bleu	Tarte aux fromages
Edam	Tomme blanche	Torsades	Gratin de courgettes	Salade verte
Bâtonnet glace vanille	Liégeois chocolat	Yaourt nature sucré	Brie	Fraidou
GOUTER				
Sirop pour goûter	Jus de pommes	Jus de raisin	Jus d'orange	Sirop pour goûter
Fraidou	Palmiers	Madeleines coquille marbrée	Yaourt nature sucré	Cake à l'orange 
Moelleux à la vanille 	Compote pommes	Sablé de Retz	Pain et confiture de fraises	Compote pommes bananes



Plat durable



Produit local



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 23
Jun

Concombre vinaigrette

MARDI | 24
Jun

Tomate ciboulette

MERCREDI | 25
JunDÉJEUNERJEUDI | 26
Jun

Salade verte

VENDREDI | 27
Jun

Salade de maïs

Colin sauce crème

Crêpe fromage

Melon

Salade verte

Purée de pommes de terre

Haricots beurre
à la provençale

Pommes campagnardes

Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Carré

Mimolette

Cone glace vanille-chocolat

Mousse chocolat au lait

Île flottante

Yaourt aromatisé

Sirop pour goûter

Jus de pommes

GOUTER

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Cake vanille

Fraidou

Jus de raisin

Yaourt nature sucré

Sablé de Retz

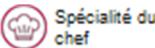
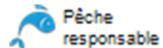
Yaourt aromatisé

Madeleine longue

Roulé chocolat

Moelleux aux
pommes et Spéculoos

Pain et confiture de fraises



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.





APPTABLE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 30
Jun

LE MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNER				
Betterave vinaigrette	Tartinable concombre	Tomate au basilic	Penne au pesto	Concombre yaourt ciboulette
Couscous végétarien	Carré de porc fumé sauce barbecue	Tarte chèvre tomate basilic	Poulet curry	Colin sauce crème
	Rôti de dinde sauce tomate			
	Coquillettes	Salade verte	Tomate provençales	Riz pilaf
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit®
Melon charentais	Nectarine	Flan vanille caramel	Pastèque	Cone glace vanille
GOUTER				
Sirop pour goûter	Jus de pommes	Jus de raisin	Jus d'orange	Sirop pour goûter
Nectarine	Petit moulé	Pain et confiture d'abricot	Fraidou	Yaourt nature sucré
Bâtonnet glace vanille	Cake vanille	Compote pommes	Moelleux framboises	Galette Saint-Michel

Plat
végétarienNouvelle
recettePêche
responsableSpécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.