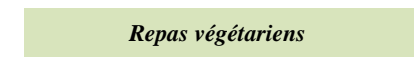
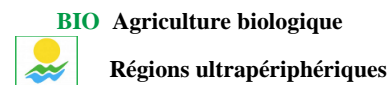
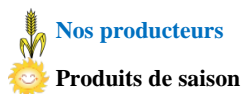





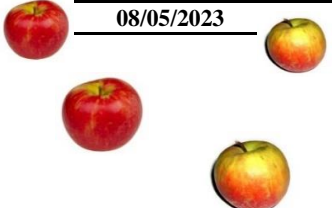
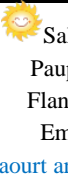





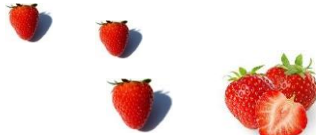


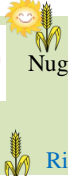





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
	<p>Céleri sauce moutarde Omelette Pommes persillées Orée du Perche Vache qui rit Crème au chocolat de la ferme</p>	<p>Salade de lentilles et maïs BIO Bœuf BIO aux carottes BIO Saint-nectaire AOP Banane BIO</p>	<p>Betteraves à l'emmental Sauté de porc Paysanne Ratatouille Niçoise et riz Carré de l'Est BIO Kiwi BIO</p>	<p>Salade Coleslaw Poisson Bordelaise Papillons au beurre Tomme de Savoie IGP Compote de pommes BIO</p>
	<p>Brocolis vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier végétal BIO Chanteneige Pomme BIO</p>	<p>Salade Niçoise Paupiette de veau Flan de courgettes Emmental BIO Yaourt aromatisé framboise</p>	<p>Batavia vinaigrette Bœuf à la tomate BIO Coquillettes BIO Chèvre demi-sec Abbaye Nottonville Compote pomme poire BIO</p>	<p>Lentilles vinaigrette BIO Colin Dieppoise Epinards Béchamel BIO Cantal AOP Fraises au sucre</p>
	<p>Concombres aux fines herbes Blanquette de dinde à l'Ancienne Chou fleur au beurre BIO Fromage blanc BIO Eclair chocolat</p>	<p>Salade de surimi Cordon bleu Flageolets de nos contrées BIO Camembert BIO Fraises au sucre</p>		
	<p>Salade Percheronne Sauté de veau Marengo Courgettes sautées BIO Munster AOP Beignet aux pommes</p>	<p>Betteraves rouges cuites BIO Poulet Fermier Perche-Gouët Haricots verts vapeur BIO Pont-l'Evêque AOP Ananas frais</p>	<p>Radis beurre Dunois Nuggets de pois chiches BIO Navets et carottes Massif Jurassien Riz au lait nappé caramel</p>	<p>Concombres vinaigrette Filet de poisson Meunière Pommes persillées Comté AOP Compote pomme fraise</p>
	<p>Chou fleur vinaigrette BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Yaourt nature BIO Pomme</p>	<p>Carottes râpées Spaghettis BIO Bolognaise BIO Gouda BIO Poire au sirop BIO</p>		









Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
	 <p>Céleri sauce moutarde Omelette Pommes persillées Orée du Perche Vache qui rit Crème au chocolat de la ferme</p>	 <p>Salade de lentilles et maïs BIO Bœuf BIO aux carottes BIO Saint-nectaire AOP Banane BIO</p>	 <p>Betteraves à l'emmental Sauté de porc Paysanne Ratatouille Niçoise et riz Carré de l'Est BIO Kiwi BIO</p>	 <p>Salade Coleslaw Poisson Bordelaise Papillons au beurre Tomme grise BIO Compote de pommes BIO</p>
	<p>Brocolis vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier végétal BIO Chanteneige Pomme BIO</p>	 <p>Salade Niçoise Paupiette de veau Flan de courgettes Emmental BIO Yaourt aromatisé framboise</p>	 <p>Batavia vinaigrette Bœuf à la tomate BIO Coquillettes BIO Fromage de chèvre BIO Compote pomme poire BIO</p>	 <p>Lentilles vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Epinards Béchamel BIO Cantal AOP Fraises au sucre</p>
<p>Terrine de légumes Torsades BIO Sauce tomate BIO Emmental râpé BIO Orange BIO</p>	 <p>Concombres aux fines herbes Blanquette de dinde à l'Ancienne Chou fleur au beurre BIO Fromage blanc BIO Eclair chocolat</p>	 <p>Salade de surimi Cordon bleu Flageolets de nos contrées BIO Camembert BIO Fraises au sucre</p>		
<p>Œuf à la crème de ciboulette Parmentière de carottes BIO Salade verte Mousse chocolat au lait</p>	 <p>Salade Percheronne Sauté de veau Marengo Courgettes sautées BIO Munster AOP Beignet aux pommes</p>	 <p>Betteraves rouges cuites BIO Poulet Fermier Perche-Gouët Haricots verts vapeur BIO Pont-l'Evêque AOP Ananas frais</p>	 <p>Radis beurre Dunois Nuggets de pois chiches BIO Navets et carottes Massif Jurassien Riz au lait nappé caramel</p>	 <p>Concombres vinaigrette Filet de poisson Meunière Pommes persillées Tomme grise BIO Compote pomme fraise</p>
	<p>Chou fleur vinaigrette BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Yaourt nature BIO Pomme</p>	 <p>Carottes râpées Spaghettis BIO Bolognaise BIO Gouda BIO Poire au sirop BIO</p>		

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/05/2023 	02/05/2023 Croissant Confiture de fraises	03/05/2023 Moelleux au citron Pomme	04/05/2023 Brownie Compote de pommes	05/05/2023 Kiwi Biscuit fourré framboise
08/05/2023 	09/05/2023 Compote pomme fraise Grande galette	10/05/2023 Mini roulé au chocolat Banane	11/05/2023 Baguette beurre Chocolat au lait	12/05/2023 Chausson aux pommes
15/05/2023 Banane Biscuit fourré fraise	16/05/2023 Palets Bretons Compote pomme poire	17/05/2023 Goûter fourré chocolat Pomme	18/05/2023 	19/05/2023 
22/05/2023 Viennoise Gelée de groseilles	23/05/2023 Madeleine aux œufs Compote pomme banane	24/05/2023 Pêches au sirop Grande galette	25/05/2023 Biscuit fourré abricot Compote de pommes	26/05/2023 Brownie Banane
29/05/2023 	30/05/2023 Baguette beurre Chocolat noir	31/05/2023 Viennoise Confiture de fraises		

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.