















Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri sauce cocktail</p>  <p>Aiguillettes de poulet</p>  <p>Coquillettes</p>  <p>Vache picon</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre en salade</p>   <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Carottes</p>   <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tarte flan fruits rouges</p>  	<p>Férialé</p>	<p>Madeleine au jambon</p>  <p>Steak burger de veau sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>   <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves aux 2 moutardes</p> <p>Parmentier de poisson</p>  <p>Camembert</p>  <p>Fruit de saison</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate croq'sel	Carottes râpées  		 Angola	Pâté de campagne et cornichon 
Pâtes à la Carbonara 	Couscous végétarien aux boulettes de soja 		Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)	Sauté de bœuf stroganoff 
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré  		Pain de poisson, sauce tomate 	Printanière de légumes
Fruit de saison	Gâteau roulé à la fraise 		Riz	Fromage blanc sucre 
			Mimolette	Fruit de saison 
			Crème chocolat banane 	



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre sauce ravigote </p> <p>Filet de hoki à la tomate </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cour'slaw (salade de courgettes et carottes râpées)   </p> <p>Palette de porc provençale </p> <p>Penne</p> <p>Carré</p> <p>Compote pomme allégée en sucre   </p>		<p>C'EST LA FÊTE Fête des voisins</p> <p>Rillettes thon vache qui rit  </p> <p>Wings de poulet, sauce barbecue</p> <p>Carottes & Chips « maison » </p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake et lacté pomme framboise </p>	<p>Concombre façon tzatziki  </p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Saint-Nectaire AOC et pain de campagne </p> <p>Mousse au chocolat au lait </p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé frais </p> <p>Sauté de bœuf aux carottes  </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Paëlla de la mer </p> <p>Fraidou</p> <p>Milk shake fraise </p>		Férié	Pont



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

*En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent
des maraîchers Bio de notre région.*



Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Merguez </p> <p>Lentillon du Perche  </p> <p>Cantal  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au fromage, sauce fromage blanc</p> <p> </p> <p>Sauté de porc sauce Esterel</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré  </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tomate ciboulette</p> <p>Aiguillettes de poule pané  </p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Melon </p> <p>Rôti de bœuf, ketchup</p> <p>Penne</p> <p>Camembert  </p> <p>Smoothie abricot banane </p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Melon jaune</p> <p>Estouffade de bœuf provençale </p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Entremet à la vanille  </p>		<p>Concombre vinaigrette Vinaigrette à la tomate  </p> <p>Rôti de porc froid </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Petit filou</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Dis de carottes, houmous pesto  </p> <p>Lasagnes au saumon </p> <p>Montcadi croûte noire </p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre  </p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates </p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Purée de légumes  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Entremet au chocolat  </p>	<p>Salade verte </p> <p>Carry à l'indienne  (sauté de dinde, curry, coriandre)</p> <p>Riz </p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre  </p>		<p>Terrine macédoine fromage blanc </p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake tomate feta basilic aux graines de courges bio, sauce fromage blanc,  </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves en vinaigrette</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Risetti sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte chiffonnade</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>		<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Galopin de veau sauce barbecue</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme grise</p> <p>Cake aux framboises et chocolat</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois chocolat</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.



Menus de la Du 1^{er} au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Muffins au bacon & cheddar </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la bulgare  </p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Carottes persillées  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Moelleux enrobé au chocolat </p>		<p>Salade de riz arlequin</p> <p>Quiche courgette chèvre et tomate (plat végétarien)  </p> <p>Fromage frais sucré  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>BARBECUE</p> <p>Melon charentais</p> <p>Merguez & Chipolatas </p> <p>Chips </p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Gâteau du chef </p> 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

