


Menus 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Du 26 avril au 2 mai	Raviolis	Betteraves rouges	 Sauté de porc	Lasagne végétarienne	Concombres vinaigrette	Saucisse fumé	Asperges
	Emmental râpé	Nuggets de poulet	Pomme de terre/Haricot beurre 	Salade 	 Dos de cabillaud	Chou frisé	Cuisse de lapin
	Compote et biscuit	Duos de rostis	Mimolette	Cantadou 	Semoule	Cantal	Pomme rostis/brocolis
	Pain	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Pâtisserie	Ratatouille	Fruit frais	Camembert/Paris Brest
		Pain	Pain	 Pain	Pain	Pain	Pain
Du 2 au 9 mai	Potage	Omelette au fromage	Tomate vinaigrette	Langue de bœuf	 Pâté de campagne 	Tripes	Fond d'artichaut
	Paupiette de dinde	Pomme pin	Cordon bleu	Légume	Aiguillette de colin 	Pomme de terre aux lardons	Carbonnade flammande
	 Duo de haricot	Salade 	Purée	Riz	Pâtes 	Roquefort	Pomme de terre/carotte
	Fromage blanc	St Paulin 	Riz au lait	 Gouda	Vache qui rit	Fruit frais	Maroilles/Tranche Napolitaine
	Pain	Fruits frais	Pain	Pain	Crème dessert	Pain	Pain
Du 10 au 16 mai	Hachis Parmentier	Potage	Sauté de dinde	Carottes râpées 	Macédoine	Boudin noir	Champignons à la grecque
	Salade	Filet de lieu à la Dieppoise 	Purée de brocolis	Quiche aux poireaux 	Normandin de veau	Purée	Poulet rôti
	Babybel	Riz	Chèvre	Yaourt nature	 Brie	Compote	Pomme duchesse/Petit pois
	Fruit frais	Mini crêpe	Fruit frais	Pain	Crème craramel	Fruit frais	Brillat-Savarin/Mille feuille
	Pain	Pain	 Pain			Pain	Pain
Du 17 au 24 mai	Haricot blanc à l'échalote	Rosette 	Salade d'été	Pizza au fromage	 Rôti de porc	Foie de veau	Cœur de palmier
	Ballotine de poisson	 Couscous	Poulet pané	Salade 	Riz	Pomme de terre	Cuisse de canette
	Pâtes	Légumes	Poêlée de légumes	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Tomate Rôtie	Pomme rosti/haricot beurre
	Edam	Petits suisses	Tartare	Fruits frais	Pain	Chèvre	Chaurice/Moelleux chocolat
	Fruit frais	Pain 	Ile flottante			Fruit frais	Pain
Du 25 au 30 mai	Potage	Céleri rémoulade	Gratin de pâtes aux légumes	 Chou fleur vinaigrette	Nuggets de poulet 	Andouillette moutarde	Cervelas
	Spaghettis bolognaise 	Blanquette de veau		Poisson meunière 	Frites 	Purée	Coq au vin
	Emmental râpé	Riz		Purée de carotte	Salade		Petit légumes/pomme
	Flan caramel	Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	St Môret	 Camembert	Bleu	Dauphine
	Pain 	Fruit frais		Gâteau chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Tomme de Savoie/Tarte aux fruits
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	



Menu 100% végétarien



Label porc/volaille/bœuf français



Label MSC (Pêche durable)



Agriculture biologique



Production locale

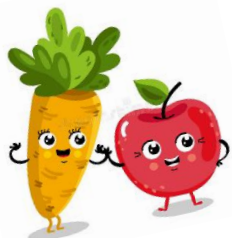


Fruits et légumes frais



Label AOP/IGP

Les Fruits et légumes de saison



L'hiver est terminé, le printemps est déjà là et l'été approche à grand pas... ! Il est donc temps d'aborder la question des fruits et légumes de saison.



Si l'été vous fait penser à de bonnes salades de crudités bien fraîches, des melons bien juteux ou encore des fraises, pêches ou pastèques...c'est bon signe !

Pourquoi est il important de manger des fruits et légumes de saison ?



Parce que les produits ont meilleur goût quand ils sont de saison !
Il vous est déjà arrivé de manger une tomate en plein hiver ? Vous aurez remarqué que ce n'est pas la meilleure !



Parce que c'est meilleur pour la santé : Notre corps a des besoins différents selon la saison (de s'hydrater, de plus de vitamines...)



Parce que c'est plus écologique
Entre les coûts de transport et les produits chimiques et autres techniques utilisées pour compenser le manque d'ensoleillement l'impact écologique est important.

Si vous souhaitez malgré tout manger une tomate ou un abricot en hiver pensez aux fruits secs, aux tomates séchées ou encore aux gelée et confiture...en attendant !