

MENU BASE 4C CEP AV COM

18

Végétarien

Pain aux céréales 50%

28/04/2025

29/04/2025

30/04/2025

01/05/2025

02/05/2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Coleslaw BIO

Feuilleté chèvre miel

Férialé

Tomates BIO et mozzarella vinaigrette

Plat protidique

Rôti de veau FR sauce Normande

Gnochetfis BIO aux pois cassés sauce pesto

Filet de lieu MSC sauce aurore

Steak haché au jus

Emmental râpé

Accompagnement

Brocolis BIO et blé BIO
MELANGER

Haricots verts persillés

Petit pois carottes

Produit laitier

Saint Nectaire AOP

Fromage blanc nature et sucre
DOSETTE ELEM
KG MATER

Dessert

Fruit de saison BIO

Gâteau ardéchois maison (crème de marron)

Fruit de saison BIO

Gouters

Grenadine

Confiture POT

Jus de pomme LITRE

Mimolette

Pain au chocolat BOULANGER

Pain

Madeleines x2

Pain

Compote de pomme

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Fruit de saison

19

		Pain aux céréales 50%	Végétarien		
	05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte vinaigrette et mimolette	Salade de penne BIO au pesto et mozzarella	Carottes râpées BIO vinaigrette	Férial	
Plat protidique	Marmite d'Eglefin MSC	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Omelette		Poisson pané MSC et citron
Accompagnement	Semoule BIO	Courgettes BIO persillées	Frites et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER		Riz BIO aux petits légumes MELANGER
Produit laitier			Yaourt aromatisé BIO		Saint Paulin
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO
Gouters	Miel	Jus d'orange LITRE	Barre de chocolat		Jus de pomme LITRE
	Pain	Brioche au sucre BOULANGER	Pain	Cake au yaourt maison	
		Fromage blanc aromatisé			
	Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt aromatisé	

20					
	Végétarien	Repas à thème Italie		Pain aux céréales 50%	
	12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade mexicaine (haricots rouges)	Salade Sicilienne (Salade verte, olives vertes, oignon, thym, tomates, thon) vinaigrette balsamique		Tomate BIO et féta basilic vinaigrette	Concombre BIO et emmental dés sauce bulgare à part
Plat protidique	<u>Gratin de pomme de terre et épinards béchamel*</u>	<u>Filet de lieu sauce Sicilienne (tomates, cerises, sauce tomate, capres, olives noires, huile d'olive)*</u>	Rôti de bœuf HVE sauce tartare à part	Jambon de porc LR	Calamars à la romaine et citron
	Emmental râpé			Jambon de dinde	
Accompagnement		Fusillis BIO aux brocolis BIO et huile d'olive, Parmesan	Carottes épicées BIO et boulghour BIO MELANGER	Purée de pomme de terre	Courgettes BIO à la provençale
Produit laitier			Petit moulé		
Dessert	Fruit de saison BIO	Gâteau maison citron et amandes	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruit	Riz au lait
Gouters	Lait nature LITRE	Pâte à tartiner INDIV	Grenadine	Lait chocolat	Samos
	Croissant BOULANGER	Pain	Cake fourré à la fraise	Cake au citron maison	Pain
	Compote de pomme poire	Yaourt nature et sucre	Compote de pomme		
				Fruit de saison	Fruit de saison

21

	21				
		Végétarien			Pain céréales 50%
	19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte vinaigrette et emmental		Concombre BIO mozzarella vinaigrette à part	Saucisson à l'ail et cornichon
					Roulade de volaille et cornichon
Plat protidique	Rôti de veau BIO sauce fromage blanc curry	Curry de lentilles	Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette	Egrene de bœuf BIO bolognaise	Filet de lieu frais MSC sauce oseille
Accompagnement	Potatoes et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER	Riz BIO	Ratatouille BIO et semoule BIO MELANGER	Pennes BIO et emmental râpé	Purée de brocolis BIO (emmental râpé)
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé BIO	Saint Nectaire AOP		
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio
Gouters	Lait nature LITRE	Edam	Confiture POT	Pâte à tartiner INDIV	Jus d'ananas LITRE
	Cake marbré maison	Pain	Pain	Pain	Chausson aux pommes BOULANGER
	Compote de pomme fraise		Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature et sucre
		Fruit de saison		Fruit de saison	

22				
	Pain céréales 50%	Végétarien		CDL
	26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée			<u>Salade Grecque (Concombres,tomates,olives noires, féta, huile d'olive, herbe de provence)*</u>	Férié
Plat protidique	Blanquette de cabillaud MSC	<u>Hachis végétarien de lentilles (pomme de terre et patate douce)*</u>	<u>Sauté de bœuf HVE sauce paprika et fromage blanc*</u>	
Accompagnement	Blé BIO aux petits légumes MELANGER	Salade verte vinaigrette	Haricots beures persillés	
Produit laitier	Saint Paulin	Coulommiers		
Dessert	Fruit de saison BIO	Pastèque BIO	Brownies et crème anglaise	
Gouters	Lait nature LITRE	Mimolette	Confiture POT	
	Cake au yaourt et pépites de chocolat maison	Pain	Pain	
		Jus de raisin LITRE	Compote de pomme	
	Fruit de saison			

23					
	Pain céréales 50%			Végétarien	
	02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de fusillis BIO à l'orientale et dés d'emmental			Tomate BIO vinaigrette et féta	Salade verte vinaigrette et croutons
Plat protidique	Rôti de porc LR BBC et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Filet de lieu MSC sauce aurore	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Omelette
	Rôti de dinde et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER				
Accompagnement	Courgettes BIO persillées	Purée de carottes BIO	Semoule BIO	Coquillettes BIO et emmental râpé	Epinards à la béchamel
Produit laitier		Carré de l'est	Saint Nectaire AOP		
Dessert	Fruit de saison	Melon BIO	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Gâteaux aux pommes
Gouters	Miel	Lait nature LITRE	Barre de chocolat	Confiture POT	Fromage blanc aromatisé
	Pain	Cake fourré chocolat	Pain	Pain	Croissant BOULANGER
	Petit suisse nature et sucre		Compote de pomme		Jus d'orange LITRE
		Fruit de saison		Fruit de saison	

24						
		Pain céréales 50%		Végétarien		
		09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Pastèque BIO			Concombre BIO sauce bulgare à part	
Plat protidique		Marmite d'Eglefin MSC sauce oseille	Rôti de boeuf RAV sauce javar	Egrene de pois féverolles BIO sauce bolognaise	Brandade de saumon ASC	
Accompagnement		Ratatouille BIO	Choux de Bruxelles à la crème et riz BIO MELANGER	Fusillis BIO et emmental râpé	Salade verte vinaigrette	
Produit laitier			Cantal AOP	Fromage blanc nature et sucre DOSETTE ELEM KG MATER	Samos	
Dessert		Semoule au lait	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	
Gouters		Confiture POT	Pâte à tartiner INDIV	Samos	Lait nature LITRE	
	Pain	Pain	Pain	Croissant BOULANGER		
	Yaourt nature et sucre		Compote de pomme fraise			
		Fruit de saison		Fruit de saison		

25					
	Végétarien		Repas à thème Italie	Pain céréales 50%	
	16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
				20/06/2025	
				VENDREDI	
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de penne BIO au pesto et emmental	Melon BIO	Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique	Cervelas et cornichon
					Roulade de volaille et cornichon
Plat protidique	Légumes à l'orientale	Sauté de veau BIO sauce moutarde	Boulette de bœuf BIO sauce aux épices	Escalope de dinde FR viennoise sauce tomate (à part)	Filet de colin MSC sauce curry fromage blanc
	(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)				
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillées	Blé bio aux petit légumes MELANGER	Riz BIO façon Milanaise	Petit pois carottes
Produit laitier			Petit suisse aromatisé		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Gâteau aux raisins secs (sucre glace)*	Gélifié vanille
Gouters	Mimolette	Sirop de menthe	Barre de chocolat	Confiture POT	Jus de pomme LITRE
	Pain	Brioche au sucre BOULANGER	Pain	Pain	Cake au yaourt maison
	Jus d'orange LITRE		Jus d'orange LITRE	Compote de pomme	Yaourt nature et sucre
		Fruit de saison			

S26					
Pain céréales 50%				Végétarien	
23/06/2025		24/06/2025		25/06/2025	
LUNDI		MARDI		MERCREDI	
				26/06/2025	
				JEUDI	
				27/06/2025	
				VENDREDI	
Entrée			Salade verte et croutons	Quiche courgette chèvre*	Concombre BIO sauce bulgare à part
Plat protidique	Rôti de bœuf RAV et sauce tartare	Gratin de penne BIO au saumon ASC	Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine	Riz BIO cantonais végétarien	Calamars à la romaine et sauce tartare
		Emmental râpé		(Riz, petits pois, omelette, oignons)	
				50% grammage plat complet	
Accompagnement 50%	Ratatouille BIO et semoule BIO MELANGER		Chou fleur béchamel et pommes de terre MELANGER	Carottes BIO fondantes	Purée de brocolis BIO
				50% grammage légumes	
Produit laitier	Saint Nectaire AOP	Cantal AOP			
Dessert	Fruit de saison BIO	Pastèque BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruit
Gouters	Lait nature LITRE	Grenadine	Emmental	Confiture POT	Lait nature LITRE
	Cake fourré chocolat	Petit pai tradi chocolat BOULANGER	Pain	Pain	Cake marbré maison
		Fromage blanc aromatisé	Compote de pomme	Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison				Fruit de saison

S27					
		Végétarien		Pain céréales 50%	
	30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon BIO			Tomate BIO et emmental vinaigrette	Pastèque BIO
Plat protidique	Carbonara de porc	Hachis végétarien (egrene de pois féverolles)	Rôti de veau FR et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER	Blanquette de cabillaud MSC	Hot dog party (saucisse de volaille) SAUCES DOSETTE ELEM FLACON MATER
	Carobara de dinde				
Accompagnement	Fusillis BIO et emmental râpé	Salade verte vinaigrette	Epinards à la crème et riz BIO MELANGER	Courgettes persillées BIO	Frites et mayonnaise DOSETTE ELEM FLACON MATER
Produit laitier		Yaourt nature BIO et sucre DOSETTE ELEM KG MATER	Camembert		Cheddar
Dessert	Tiramisu au spéculoos	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Gouters	Pâte à tartiner INDIV	Lait LITRE	Barre de chocolat	Mimolette	Fromage blanc aromatisé
	Pain	Cake aux pépites de chocolat	Pain	Pain	Croissant BOULANGER
		Compote de pomme	Jus d'orange LITRE		Jus multifruit LITRE
	Fruit de saison			Fruit de saison	