



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe		Crêpe au fromage	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)		Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes			Rosti aux légumes	Epinards à la crème
Buchette	Chaource		Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Lasagnes végétarienne		S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Tomates

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praline</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage		Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz		Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré		Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat		Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus		Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Petits pois carottes		Buchette	Jardinière de légumes
Compote pommes	Yaourt nature		Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison		S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette
Salade avocat : avocats, concombres, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte		Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes				Poêlée de légumes
Mimolette	Petit suisse aux fruits		Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson			S/P : Friand au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette		Pastèque	Concombres vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre			Taboulé	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé		Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Mousse au citron		Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Gratin Mixed grill*: chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison








- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis				Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Croc'lait		Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison










- * Plat contenant du porc









MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier		Salade verte vinaigrette à la ciboulette	
Œufs durs  	Rôti de dinde		Paëlla (pc) 	Melon 
Epinards à la crème 	Coquillettes			Jambon * Salade surprise
Yaourt aromatisé 	Tomme blanche		Fromage ovale	Emmental  Beignet au chocolat
Marbré au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc