

# Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

## MENU VEGETARIEN

Pentecote

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
Crudités	Crudités		Fréquence libre	Crudités
	Concombre bulgare Pastèque Coleslaw		Macédoine Salade de pépinettes	Tomate Pamplemousse Melon
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf bourguignon	repas végétarien
Légumes verts	Sauté de poulet curry		Légumes verts	Lentilles corail sauce végétale
	Féculent		Carottes glacées	Féculent
	Pâtes bio		Fromage 100/150mg calcium	Céréales gourmandes
	Yaourt bio		Camembert au lait cru AOP	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
	Fruits de saison		Dessert +15% Lipides	Yaourt nature sucré
			Cookies	Fréquence libre
				Crème aux œufs

Vu, le Principal  
Mr Marie-Françoise



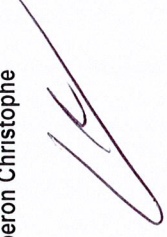
Gestionnaire  
Mme Villeroy Florence



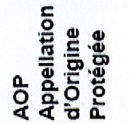
L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - hélène



Chef de cuisine  
Mr Chapperon Christophe



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



# Semaine du 05 juin au 09 juin 2023

Cm2 (+31)

MENU VEGETARIEN 24

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Crudités	Crudités		Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Concombre à la crème Betterave	Pastèque Melon		Pâté de campagne Trio de choux jambon comté	Oeuf vinaigrette Houmous Carottes rapées
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Rôti de porc à l'ancienne Sauce moutarde	Bœuf à la normande		Poisson frais (selon arrivage)	Sauce végétale tomate
Légumes verts	Féculent	Légumes verts		Féculent
Poêlée de légumes forestière	Gratin dauphinois	Epinards à la crème		Pâtes bio
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium		Fromage +150mg calcium
Tome	Yaourt nature	Comté AOP		Pont l'évêque
Fréquence libre	Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru
Compote	Fruits de saison	Profiteroles au chocolat		Fruits de saison

Vu, le Principal

Mr Marie France

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

L'Infirmière

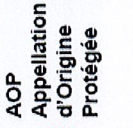
Mme Lethuillier Marie - Hélène

Chef de cuisine

Mr Chapperon Christophe



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant les disponibilités.



# Semaine du 12 juin au 16 juin 2023

## MENU VEGETARIEN

cm2 (+19)

(-36)

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Crudités	Crudités		Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Carottes rapées	Betterave		Asperges blanches/œufs durs	Roulé au fromage
Concombre / maïs vinaigrette	Concombre tomate		Taboulé	
Beuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéiques		Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Rôti de bœuf	Carbonara		Moules	Poêlée de riz aux haricots rouges
Sauce poivre	Féculent		Féculent	Légumes verts
Légumes verts			Frites	Poêlée camarguaise
Haricots verts	Pâtes bio			
			Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
			Reblochon	Fromage blanc aux fruits
Yaourt nature sucré	Morbier		Fruit cru	Fréquence libre
			Salade de fruits	Riz au lait
Fruits de saison	Entremet chocolat			F.M.

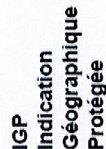
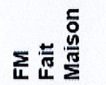
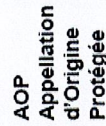
Vu, le Principal  
Mr Marie Franck

Gestionnaire  
Mme Villeroy Florence

L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - hélène

Chef de cuisine  
Mr Chapperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

# Semaine du 19 juin au 23 juin 2023

cm2 (+29)

stage 1 / cm2 (+26)

MENU VEGETARIEN

→ 26

lundi 19		mardi 20		mercredi 21		jeudi 22		vendredi 23	
Fréquence libre		Crudités				Entrée +15% lipides		Crudités	
Salade Marco polo		Carottes / céleri rémoulade				Salade piémontaise	F.M.	Concombre tomate	
Beuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre				Poisson ≥ 70%		Betterave rouge à l'échalote	F.M.
Rôti de veau	F.M.	Colombo de porc	BIO			Poisson frais (selon arrivage)	MSC	Lasagnes végétariennes	F.M.
Légumes verts		Fréquence libre				Légumes verts			
Gratin de courgettes	LOC	Riz	LOC			Chou-fleur roti aux épices	BIO	Pâtes bio	BIO
Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip				Fromage +150mg calcium		Salade verte	
Six de Savoie		Yaourt brassé aux fruits				Cantafras	BIO	Camembert au lait cru AOP	AOP
Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip				Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	
Fruits de saison		Pêche Melba				Salade de fruits frais	F.M.	Glace	F.M.
		Ile flottante	F.M.						

Vu, le Principal  
Mr Marie Franck

Gestionnaire  
Mme Villeroy Florence

L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - Hélène

Chef de cuisine  
Mr Chapperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

