



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Omelette			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Pommes vapeur			
Haricots verts	Yaourt sucré			
Compote de pommes	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeleine	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	Compote de pommes			

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	VENREDI
<p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette		Melon	
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Gratin de courgettes
	Compote de pommes	Cantal	Brownies	Yaourt aux fruits mixés
S/V : Poisson pané	Gâteau au chocolat		Fruit de saison	
	S/V : Pané de blé fromage épinards			
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- 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 :

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



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Pizza au fromage		Tomates vinaigrette 	
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc* 	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Pommes vapeur	Petits pois carottes 	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits		Pont l'évêque 		Brie
	Fruit de saison 	Clafoutis tutti frutti 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

 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 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (pc)	Concombre vinaigrette	Saucisson sec*	Melon vert	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Gratin d'épinards
Compote pommes	Pommes noisettes	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issus 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 composée : salade verte, 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
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Légeois café</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</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:

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 QUINCY VOISINS



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette (stock)			 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
	Vache Picon	Tomme blanche		
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



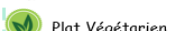
Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune		Surimi mayonnaise	Melon charentais	
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées		Eclair au chocolat	Mimolette
	Galette bretonne	Donuts		Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS QUINCY VOISINS



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs Epinards à la crème Yaourt aromatisé 	Rôti de dinde Coquillettes Kiri Crème dessert pistache S/V : Poisson pané	Pastèque Beignets de calamars et sauce tartare Printanière de légumes Far breton aux pommes	Paëlla (pc) Petit Louis Compote de pommes S/V : Paëlla de la mer (pc)	Melon Sandwich Chips Beignet au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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:

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