



Menu Egalim

Du 24 avr. au 30 avr.

Du 01 mai au 07 mai

Du 08 mai au 14 mai

Du 15 mai au 21 mai

LUNDI

Salade de haricots verts aux échalotes
Moussaka
Brie
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade verte fraîche
Chili végétarien
Riz pour le chili
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote de pomme banane



Céleri râpé frais vinaigrette
Filet de poisson sauce corail
Macaroni
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Salade de perles Alpina Savoie
Sauté de volaille au jus
Haricots verts persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Rosette et cornichons
Colombo de volaille
Riz créole
Yaourt nature **BIO**
Pomme au four et coulis de fruits rouges



MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de porc à la moutarde
Julienne de légumes
Emmental
Fruit de saison



Concombres frais en salade
Chickenwings
Potatoes
Saint paulin **BIO**
Gâteau basque



Salade de lentilles **BIO** à la vinaigrette d'échalote
Blanquette de poisson
Poêlée de carottes
Rondelé au Bleu
Flan chocolat



Radis croc'sel
Lasagnes au saumon
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Donuts



JEUDI

Carottes râpées fraîches
Jambon de volaille
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade verte et croûtons
Omelette nature fraîche
Salade de riz du chef
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw
Cheesburger
Frites et ketchup
Cookies du chef



VENDREDI

Taboulé de choux fleurs
Filet de poisson pané et citron
Petits pois à la barigoule
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Salade de coquillettes
Paupiette de veau au jus
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Yaourt nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade de saison
Tortillas pomme de terre et oignons
Ratatouille du chef
Mimolette
Riz au lait nappé caramel



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





Menu Egalim

Du 22 mai au 28 mai

Du 29 mai au 04 juin

Du 05 juin au 11 juin

Du 12 juin au 18 juin

LUNDI

Salade verte fraîche
Falafels et légumes couscous
Semoule
Saint nectaire AOP
Compote de pommes **BIO**



Concombre à la menthe
Raviolis ricotta sauce aurore
Emmental râpé
Crème dessert **BIO**

Pastèque
Hachis parmentier du chef
Vache qui rit
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Taboulé
Cordon bleu
Courgettes fraîches en gratin
Emmental **BIO**
Barre bretonne



Salade de haricots verts
Sauté de boeuf sauce tomate
Riz créole
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées fraîches
Jambon blanc
Salade de riz du chef
P'tit cottenin nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates et maïs
Oeuf **BIO** mayonnaise
Salade verte fraîche (accompagnement)
Fromage fondu le carré
Compote de pommes et speculoos



MERCREDI

Concombres frais en salade
Boulettes de boeuf sauce tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Melon
Pavé fromager
Epinards branches à la crème
Petit suisse **BIO** aromatisé
Flan vanille



Salade de pomme de terre **BIO**
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Haricots plats persillés
Yaourt nature
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise
Merguez à l'orientale
Riz créole
Emmental **BIO**
Compote pomme banane



JEUDI

Salade de tomates fraîches aux échalotes
Macaronis bolognaise et râpé
Emmental râpé
Compote pomme fruits rouges du chef



Cake du chef aux olives noires
Poisson meunière
Ratatouille du chef
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates **BIO**
Filet de colin sauce oseille
Printanière de légumes
Tartare ail et fines herbes
Gâteau au yaourt du chef



Betteraves vinaigrette
Curry de lentilles
Lentilles mijotées aux oignons
Verchicors
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade verte et croûtons
Sauté de porc aux olives
Torti **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Radis et beurre
Emincé de volaille marengo
Lentilles mijotées aux oignons
Camembert **BIO**
Compote pommes abricot vanille du chef



Courgettes râpées en salade du chef
Quenelles natures sauce Nantua
Farfalles
Comté AOP
Compote de pommes **BIO**



Salade de perles Alpina Savoie
Calamar à la romaine
Ratatouille du chef
Yaourt nature **BIO**
Crumble aux pommes



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





Menu Egalim

Du 19 juin au 25 juin

Du 26 juin au 02 juil.

Du 03 juil. au 09 juil.

LUNDI

Melon
Nugget's de volaille
Potatoes
Fraidou
Fruit **BIO** de saison



Salade de pomme de terre **BIO**
Omelette nature fraîche
Ratatouille du chef
Bûchette mélangée
Flan vanille nappé caramel



Salade de blé à l'orientale
Pavé fromager
Poêlée de légumes du soleil
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Taboulé **BIO** du chef
Sauté de bœuf au jus
Courgettes sautées à la vache qui rit
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



Gaspacho du chef
Poisson à l'aïoli
Salade de riz du chef
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates
Steack haché au jus
Macaronis **BIO**
Fromage fondu le carré
Crème au chocolat



MERCREDI

Concombres frais en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Petits pois à la barigoule
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pomme cassis



Radis et beurre
Sauté de porc au curry
Brocolis persillés
Chanteneige **BIO**
Gâteau noix de coco du chef



Salade verte fraîche
Rôti de Porc Froid et Mayonnaise
Macédoine vinaigrette
Vache qui rit
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Carottes râpées fraîches
Pizza au fromage
Salade verte fraîche (accompagnement)
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



Salade composée (SV, Tomate, Maïs)
Crêpe au fromage
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison
Madeleine



VENDREDI

Salade de haricots verts
Jambon de volaille
Salade de pâtes
Camembert **BIO**
Liégeois vanille



Courgettes râpée et dès de tomates
Lasagnes bolognaise
Edam
Compote pomme abricot



Dips de légumes sauce tartare
Sandwich de fin d'année
Chips
Yaourt à boire
Muffin au chocolat



La PYRAMIDE
ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles
alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

