

















# Menus Elementaire


## Semaine du 31 Mai au 04 Juin 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Melon Charentais Carottes râpées  		Salade club    Radis beurre
Pilon de poulet rôti	Colombo de porc 		Filet de poisson meunière, citron
Haricots verts extra-fins & Pommes de terre cube	Tortis, emmental râpé	FETE DIEU	Epinards branche  à la crème  & Riz
Fraidou St Bricet	Tome  des Alpes		St Paulin 
Pastèque Pomme  	Flan vanille nappé caramel biscuit		 Gâteau au yaourt & pommes 

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 































Agriculture Biologique   
Du pair  est servi à tous les repas



# Menus Élémentaire

## Semaine du 07 au 11 Juin 2021
































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate  basilic   Salade verte    cœurs de palmiers, maïs, croûtons	Carottes râpées   Concombre 	Rosette, cornichons Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate, mozzarella, basilic 
Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce vierge 	Lasagnes de bœuf  	Escalope de volaille au curry & pâtes 
Frites	Purée de courgettes  	Trio de légumes  & Pâtes	
Tome  des Alpes	Fromage blanc 	Emmental 	Rondelé nature Chanteneige
Compote de pomme Cocktail de fruits	Beignet au chocolat	Melon   Pastèque	Abricots   Banane
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 14 au 18 Juin 2021
































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI LA FETE DES FRUITS & LEGUMES
<p>Taboulé   </p> <p>Salade de riz  exotique </p>	<p>Salade verte   champignons, olives </p> <p>Tomate  mozzarella </p>	<p>Pizza </p>	<p>Melon Charentais, jambon cru</p>
<p>Beignets de poisson, citron</p>	<p>Hachis parmentier de bœuf </p>	<p>Rôti de dinde  sauce forestière </p>	<p>Tortis tricolores aux légumes croquants </p>
<p>Ratatouille &amp; Riz</p>	<p>Poêlée campagnarde &amp; Pommes de terre</p>	<p>Poêlée campagnarde &amp; Pommes de terre</p>	<p>Emmental râpé &amp; parmesan râpé</p>
<p>Yaourt fermier </p>	<p>Gouda </p>	<p>Six de Savoie</p> <p>St Bricet</p>	<p>Tome  </p>
<p>Nectarine  </p> <p>Abricots  </p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Ananas frais</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carré framboise, chantilly &amp; coulis de fruits rouges menthe</p>
<p>Viande Bovine Française </p> <p>Fabrication maison </p>	<p>Label Rouge </p> <p>Produit local </p>	<p>Agriculture Biologique </p> <p>Du pair  est servi à tous les repas</p>	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 21 au 25 juin 2021
















LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS FIN D'ANNEE	VENDREDI
Mini bruschetta  	Carottes râpées   Céleri rémoulade	Duo melon Charentais/pastèque	Tomate  , féta  Concombre, maïs 
Escalope viennoise	Filet de hoki à la niçoise 	Hot dog 	Rôti de bœuf  au jus 
Poêlée de brocolis & Pommes de terre	Riz 	Chips	Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes) & Pâtes
Camembert Brie	Tome  	P'tit Louis	Fromage blanc 
Abricot   Nectarine  	Pêche   Cerises	Glace	Gâteau  marbré 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elementaire

## Semaine du 28 au 29 Juin 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour aux petits légumes  Salade de pois chiches	Melon Charentais  Pastèque		
Cordon bleu	Raviolis de bœuf  (maison des pâtes) sauce tomate-basilic	VACANCES D'ÉTÉ	VACANCES D'ÉTÉ
Barigoule de légumes  & Pommes de terre	Emmental râpé & Parmesan râpé		
Yaourt arôme 	Assortiment de fromages & laitages		
Nectarine  Abricots 	Glace		
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	