

MENUS CLAYE SOUILLY



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeleine	Baguette			
Jus d'orange	Barre de chocolat			
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	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Ananas</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Tomates </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Sirup	Miel	Jus de pommes	Lait nature
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	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Haricots plats à la tomate
	Kiri	Cantal	Brownies	Tomme blanche
Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Fruit de saison	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Pâte à tartiner	Lait fraise	Confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Sirop

- 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

- * Plat contenant du porc



MENUS CLAYE SOUILLY



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Salade grecque	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Ile flottante	Fruit de saison
				S/P : Salade alsacienne sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Miel	Sirop	Lait au chocolat	Jus multi fruit	Lait nature
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:

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

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Petits pois carottes	Gratin dauphinois	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Yaourt nature	Kiri	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Quatre Quart aux pralines roses		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Jus d'orange	Barre chocolat	Lait fraise	Pâte à tartiner	Fruit
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- 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:

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
Pomelos en quartier	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Terrine de poisson			S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites au chocolat
Jus d'orange	Barre de chocolat	Sirop	Confiture	Lait nature
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade fraîcheur	Pastèque	Concombres vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin		Riz	Taboulé	Pommes rostis
Yaourt nature	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Salade de fruits frais	Cookies	Compote de pommes (stock)
			S/P : Mixed grill sans porcané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Pain au chocolat	Palmiers
Barre de chocolat	Sirop	Miel	Pate de fruits	Jus de pommes
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Lait	Fruit

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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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 CLAYE SOULLY



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème	Salade du pêcheur	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
<u>Yaourt à la vanille</u>	Croc'lait	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
<u>Fruit de saison</u>	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saisons
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Pain au lait	Madeleine	Baguette	Baguette
Lait chocolat	Barre chocolat	Lait fraise	Confiture	Pâte à tartiner
Fruit	Sirop	Fruit	Compote de pommes	Jus d'orange

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, maules, 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



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs   Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  Marbré au chocolat 	Salade de radis et abricots secs Haché de bœuf à la tomate  Coquillettes Kiri Fruit de saison	Pastèque Beignets de calamars et sauce tartare  Printanière de légumes Yaourt sucré Far breton aux pommes 	Salade verte vinaigrette à la ciboulette Paëlla (pc)  Fromage ovale Compote de pommes 	Melon  Jambon * Chips Emmental  Beignet au chocolat  S/P : Jambon de dinde
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Miel	Sirop	Lait chocolat	Jus multi fruits	Fruit
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Lait nature

 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