













Du 29 avril au 03 Mai 2024

LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 1er mai	JEUDI <i>Menu 4 composantes</i>	VENDREDI
<p>Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON), brunoise et sauce fromage blanc</p> <p>BIO</p>	<p>Salade verte (batavia) vinaigrette aux fruits rouges</p>	<p>FERIE</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Saucisson (GAEC BUTIN) &amp; cornichons SP : Roulade de volaille &amp; cornichons</p>
<p>Emincé de dinde mariné</p>	<p>Chili sin carne</p>		<p>Couscous (boulette de bœuf) <b>PLAT DURABLE</b></p>	<p>Colin au crumble de pain d'épices</p>
<p>BIO Courgettes BIO béchamel</p>	<p>(riz, haricots rouges, légumes)</p>		<p>(plat complet)</p>	<p>BIO Purée de brocoli et pommes de terre BIO</p>
<p>BIO Emmental BIO</p>	<p>BIO Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)</p>		<p>* * *</p>	<p>Tome blanche (LA PIERRE QUI VIRE)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau d'anniversaire Quatre quarts vanille</p>		<p>Yaourt BIO aromatisé à la pêche (LA PIERRE QUI VIRE)</p>	<p>BIO Fruit de saison BIO</p>
<p>Pain</p>	<p>Pain</p>		<p>Pain</p>	<p>Baguette</p>
<p>BIO Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>Volaille Label Rouge</p>	<p>Bœuf Race à Viande</p>	<p>Produits Locaux</p>	<p>elior</p>
<p>Cuisinés par les chefs</p>	<p>Innovation culinaire</p>	<p>Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</p>		


Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France




Du 6 au 10 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI Férié	JEUDI Ascension	VENDREDI
Radis, beurre et sel	Betteraves rouges vinaigrette	8 mai victoire 1945	JEUDI DE L'ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Sauté de poulet basquaise	 Boeuf bourguignon BIO			
Röstis de légumes	 Carottes BIO persillés			
 Fromage blanc BIO nature et sucre  (GAEC DE SOUILLY)	 Ortolan			
 Soupe de fraises	  Fruit de saison BIO			
 Pain	 Pain			

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Volaille Label Rouge

 Bœuf Race à Viande

 Produits Locaux

 Cuisinés par les chefs

 Innovation culinaire

 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur 

elior 

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 13 au 17 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu 4 composantes	La mi-temps des gourmands Menu 4 composantes	Menu végétarien
Salade coleslaw BIO	Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette	Taboulé BIO	Concombre et mozzarella vinaigrette	Rillettes de maquereaux
Filet de lieu noir ciboulette	Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	Blanquette de veau	Steak haché et Ketchup maison	Mélange cantonnais
Chou-fleur BIO béchamel	Conchiglies BIO (FERMES DU RAVILLON)	Courgettes BIO béchamel	Frites	(riz BIO, petits pois, omelette BIO)
Emmental	Saint-Nectaire	Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)	***	Yaourt BIO aromatisé à l'abricot (LA PIERRE QUI VIRE)
Crème dessert chocolat BIO (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison BIO	***	Gâteau d'anniversaire Cake pomme tatin	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Cuisinés par les chefs	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 20 Mai au 24 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu 4 composantes</i>
<b>Lundi de Pentecôte</b>	Salade de riz BIO à la catalane	Radis, beurre et sel	Salade Iceberg vinaigrette agrume	Carottes râpées BIO vinaigrette <b>(PREVOT ETIENNE)</b>
	Poulet rôti au jus (Emincé pour mat. Et crêche)	Sauté de bœuf au jus	Coquillettes BIO <b>(FERMES DU RAVILLON)</b> de la mer	Sauté de veau BIO sauce lyonnaise
	Jardinière de légumes BIO	Brocoli BIO béchamel	(moules, crème, julienne de légumes, curry)	Blé BIO aux petits légumes
	Chaource	Saint-Paulin	Cantal	***
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gaufre	Crème dessert vanille BIO <b>(GAEC DE SOUILLY)</b>
	Pain	Pain	Pain	Pain

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**

**Volaille Label Rouge**

**Bœuf Race à Viande**

**Produits Locaux**



**Cuisinés par les chefs**

**Innovation culinaire**

**Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur**

**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**



Du 27 au 31 Mai 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu 4 composantes</i>
 Salade de fusillis BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i> à la parisienne	Melon	 Taboulé BIO	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise et dés d'emmental
Sauté de dinde sauce charcutière	Bouchées de blé sauce curry	Sauté de bœuf sauce tomate	Escalope de poulet sauce hongroise	Filet de colin sauce aurore
Beignets de chou-fleur	 Epinards BIO béchamel	Haricots beurre persillés	 Riz pilaf BIO	 Purée de pommes de terre BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
 Yaourt BIO aromatisé à la fraise <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Camembert portion	 Fromage blanc BIO nature et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Brie	***
***	 Purée de fruits maison (pomme écoverger) <i>(VERGERS DE NOSLON)</i>	 Fruit de saison	 Panna cotta coulis de fruits rouges	 Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>Volaille Label Rouge</b>	<b>Bœuf Race à Viande</b>	<b>Produits Locaux</b>	
<b>Cuisinés par les chefs</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</b>		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
 Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID végétarien	JEUDI Menu 4 composantes Journée de l'environnement	VENDREDI PIQUE NIQUE
Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de pommes de terre parmentière	Concombre vinaigrette	Salade Iceberg vinaigrette caramel	***
Sauté de porc (HUGUIER FRERES) sauce provençale SP : sauté de poulet	Sauté d'agneau sauce tomate	Oeuf dur BIO et mayonnaise	Sauté de bœuf BIO bourguignon	Sandwich rilette de maquereaux salade verte tomate
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Poêlée de légumes	Taboulé BIO	Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Chips
Yaourt BIO nature et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Nectaire	Délice de Bourgogne	***	Croq'lait
Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison	Madeleine
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Cuisinés par les chefs	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 10 au 14 Juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI PIQUE NIQUE	JEUDI Menu végétarien 4 composants	VENDREDI Repas Froid
Salade coleslaw BIO	Betteraves rouges vinaigrette	***	***	Tomate vinaigrette
Aiguillettes de colin meunière	Sauté de poulet sauce marengo	Sandwich rilette de sardines crudités	Bouchées de soja sauce tomate basilic	Jambon blanc (GAEC BUTIN) SP : jambon de dinde
Ratatouille (+ riz BIO)	Brocoli BIO béchamel	Chips	Courgettes BIO sauce tomate	Taboulé BIO
Tome blanche (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin	Yaourt à boire	Langres	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE) 
Tarte au chocolat	Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Riz au lait	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>Volaille Label Rouge</b>	<b>Bœuf Race à Viande</b>	<b>Produits Locaux</b>	
<b>Cuisinés par les chefs</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</b>		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 17 au 21 Juin 2024































LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI <i>Menu 4 composantes</i>	MERCREDI <i>REPAS FROID</i>	JEUDI	VENDREDI <i>Repas froid</i>
Melon	Salade de blé BIO à la parisienne	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Fusillis BIO ( <i>FERMES DU RAVILLON</i> ) à la mexicaine	Filet de merlu sauce hongroise	Poulet rôti BIO froid ( <i>BODIN</i> ) et Ketchup (émincé mat. Et crèche)	Sauté de veau au pain d'épices	Emincé de dinde mariné
(haricots rouges, légumes)	Haricots verts BIO	Salade de pommes de terre parmentière	Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	Salade de riz BIO
Fromage blanc nature BIO et sucre ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )	* * *	Saint-Nectaire	Tomme blanche ( <i>LA PIERRE QUI VIRE</i> )	Emmental
Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO aromatisé à la pêche ( <i>LA PIERRE QUI VIRE</i> )	Poire au sirop	Gâteau d'anniversaire  Cake aux praline roses	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain aux céréales	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Cuisinés par les chefs	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France





Du 24 au 28 juin 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Menu 4 composantes</i>	VENDREDI <i>Repas Froid</i>
Pastèque	Concombre vinaigrette		Tomates vinaigrette	 Rillettes de maquereaux
Colombo de poisson <b>PLAT DURABLE</b>	Couscous végétal		 Blanquette de veau	Emincé de poulet mariné
 Riz BIO	 (semoule BIO, pois chiche, légumes)		 Pommes boulangères BIO	Macédoine mayonnaise
 Yaourt BIO aromatisé à la fraise  (LA PIERRE QUI VIRE)	 Cantal		* * *	 Chaource 
* * *	  Purée de fruits maison (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)		 Fromage blanc nature BIO et sucre  (GAEC DE SOUILLY)	  Fruit de saison BIO
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Baguette
 Produit issu de l'Agriculture Biologique	 Volaille Label Rouge	 Bœuf Race à Viande	 Produits Locaux	
 Cuisinés par les chefs	 Innovation culinaire	 Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur 		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 1er au 05 Juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas froid 4 composantes	Menu 4 composantes Le régal estival du Chef	Menu végétarien / pique-nique
Melon	Salade de pommes de terre à la parisienne	***	Salade de tomates au pesto	***
Saucisse fumée (GAEC BUTIN) (SP : saucisse de volaille)	Limande meunière	Emincé de poulet mariné	Sauté de bœuf BIO basquaise	Sandwich œuf dur BIO sauce blanche salade verte tomate
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Epinards BIO béchamel	Salade composée pâtes et crudités variées	Blé BIO aux petits légumes	Chips
Saint-Nectaire	Camembert	Pont l'Evêque	***	Emmental portion
Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Cake spéculoos	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Cuisinés par les chefs	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France