



Menu

Semaine du 9 Mai au 13 Mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre à l'échalote

Crêpe au fromage

Salade iceberg

Saucisse de volaille

Calamars à la Romaine

Fruit de saison Bio

Coulommiers

Lentilles

Printanière de légumes ail et persil
(Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, oignons)

Sauté de veau sauce aigre douce

Concombre vinaigrette

Edam Bio

Yogurt nature Bio et sucre

Beignet au chocolat

Fruit de saison local

Cotentin

Mister freeze

Cake chocolat haricots rouges

Pavé de merlu et citron

Tortellini pomodoro mozzarella ail Bio

Poêlée de légumes
(Haricots verts, poivrons, carottes, courgettes)

Confiture

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Produits Bio

Label Rouge

Viande d'origine Française

Spécialité du chef

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Triport



elior
Poisson issu de la pêche durable

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Produits Bio

Label Rouge

Viande d'origine Française

Spécialité du chef

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Menu

Semaine du 16 Mai au 20 Mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

LA KERMESSE GOURMANDE

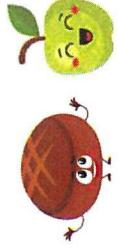
Salade de tortis au surimi	Macédoine à la mayonnaise	Tomate croc' au sel	Carottes râpées locales	
Sauté de boeuf sauce Oriентale <small>(Sauce tomate, légumes, couscous, cumin, oignon, ail)</small>	Omlette nature	Nuggets de volaille	Colin gratiné au fromage	
Carottes au cumin Bio	Boulgour Bio et piperade	Riz	Haricots verts Bio au persil	
Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Tarte Normande
Fruit de saison local	Fruit de saison Bio	Flan au chocolat	Chou à la vanille	

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits Bio
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

elior
 Poisson issu de la pêche durable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée



Menu

Semaine du 23 Mai au 27 Mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Taboulé

Salade verte Bio

Cake aux deux fromages

Boulettes de bœuf sauce
charcutière
(Moutarde, oignons, tomates et
cornichons)

Hoki sauce oseille

Pommes cubes et ratatouille

Gouda

Tian de légumes
(Ail, courgettes, pommes de terre,
tomates)

Camembert Bio

Fruit de saison local

Mister Freeze

Produits Bio

Label Rouge

Fruit de saison

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Recette cuisine sur la cuisine
centrale

Bleu blanc cœur

Viande d'origine
Française

Spécialité du chef

elior

Poisson issu de la
pêche durable

FERIE

Énergie

Énergie



Menu

Semaine du 30 Mai au 3 Juin 2022

Triépoint



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU

VENDREDI

Salade verte	Saucisson à l'ail cornichons	Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Roulade de volaille et cornichons	Rôti de bœuf froid et mayonnaise	Pépinettes basque (Ail, oignon, poivrons, tomates, épices paëlla)	Colin meunière et citron
Paupiette de veau sauce piquante	Mélange aux 4 céréales Bio et carottes	Mélange aux 4 céréales Bio et carottes	Gratin du Sud (Courgettes, tomates, crème, basilic, ail, muscade)
Lasagne au saumon	Fruit de saison local	Fromage blanc aux fruits	Edam Bio
Pommes campagnardes	Tomme blanche	Fromage fondu Président	Liégeois au chocolat
Compote de pomme banane Bio	Fruit de saison Bio	Produits Bio	Yaourt aromatisé Bio
Production locale	Label Rouge	Recette cuisinée sur la cuisine centrale	Nouvelles recettes
VIANDE RACÉE	VIANDE D'ORIGINE Française	Bleu blanc cœur	Appellation d'origine contrôlée
Spécialité du chef			elior
			Poisson issu de la pêche durable

Triport



Menu

Semaine du 6 Juin au 10 Juin 2022



LUNDI

MARDI

LE JOUR DU
vege

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade pommes de terre
échalote

Tomates vinaigrette

Pastèque

Carottes râpées Bio locales

Boulettes de veau Normande
(Oignons, champignons, crème
légère)

Croq' veggie au fromage
qui rit

Lasagne à la bolognaise

Pavé de colin Breillen
(Crème, concentré de tomates,
oignons, jus de citron)

FERIE

Petits pois, carottes

Epinards béchamel à la vache
qui rit

Purée d'haricots verts et
pommes de terre

Bûchette mi-chèvre

Tomme

Gâteau amande et confiture de
fraise

Fruit de saison Bio

Eclair au chocolat

Emmental Bio

Produits Bio

Label Rouge

Viande d'origine
Française

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Recette cuisinée sur la cuisine
centrale

Bleu blanc cœur

elior

Poisson issu de la
pêche durable

Spécialité du chef

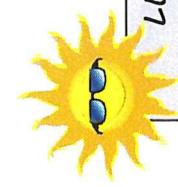


Menu

Semaine du 13 Juin au 17 Juin 2022

Trilport

LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	MERREDI	JEUDI	VENDREDI	
Chiffonnade de salade	Aiguillette de colin pané	Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, oignons)	Yourt nature sucré	Carré de l'Est	Petit suisse aux fruits
Riz Bio Bora Bora (Oignons, bouillon de légumes, mangue)	Stick végé sauce fraîcheur	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Fruit de saison Bio	Compote de pomme fraise	Crêpe au sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison local				
Production locale	Produits Bio	Recette cuisinée sur la cuisine centrale	Nouvelles recettes		
Viande racée	Label Rouge	Bleu blanc cœur	Appellation d'origine contrôlée		Poisson issu de la pêche durable
Spécialité du chef	Viande d'origine Française				



Menu

Semaine du 20 Juin au 24 Juin 2022

Trielport



MARDI

MERCREDI

LE JOUR DU
Végé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Crêpe au fromage	Tomates et mozzarella	Oeuf dur Bio à la mayonnaise	Maïs vinaigrette
Poulet rôti	Merguez	Rôti de dinde froid sauce tartare	Dahl de lentilles corail
Ratatouille et blé	Tomme blanche	Fromage blanc sauce fraise	Pommes smilles
Fruit de saison local	Gouda Bio	Fruit de saison	Yaourt aux fruits Bio
Production locale	Mister Freeze	Banane Bio et coulis de chocolat	Riz au lait
Viande racée	Produits BIO	Nouvelles recettes	Appellation d'origine contrôlée
Spécialité du chef	Label Rouge	Recette cuisinée sur la cuisine centrale	elior
	Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur	Poisson issu de la pêche durable



Menu

Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2022

Trilport

LUNDI

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre à la vinaigrette 	Riz Bio à la Provençale (Ail, tomates, oignons, olives vertes) 	Salade de pommes de terre à la catalane (Tomates, poivrons rouges, olives vertes, ciboulette, oignons) 	Omelette nature 	Sauté de bœuf sauce Mironton (Fond brun, sauce tonnate, oignons) 	Tarte au fromage 	Filet de lieu noir frais sauce poivron et curcuma 	Salade Grecque (Concombre, dès de bœufs, olives noires, tomates) 	Edam 	Fruit de saison local 	Compote de pomme banane 	Pastèque 	Cordon bleu 	Epinards à la béchamel 	Fruit de saison Bio 	Fromage frais nature et sucre 	Mister freeze 	Crêpe au sucre
Production locale 	Produits BIO 	Recette cuisinée sur la cuisine centrale 	Nouvelles recettes 	Viande racée 	Label Rouge 	Bleu blanc cœur 	Appellation d'origine contrôlée 	Spécialité du chef 	Viande d'origine Française 				elior	Poisson issu de la pêche durable 			





Menu

Semaine du 04 au 08 juillet 2022

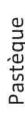
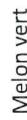
LUNDI

LE JOUR DU

Betteraves en salade

Chou fleur en salade

Salade de blé provençal
(maïs, poivron, tomate)



Vinaigrette nature



Saucisse de francfort

Saucisse de Francfort de Volaille

Haricots beurre
à la ciboulette
(Tortis)

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

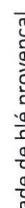
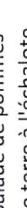
Viande d'origine
Française

MARDI

LE JOUR DU

Salade de pommes
de terre à l'échalote

Salade de blé provençal
(maïs, poivron, tomate)



Vinaigrette nature



Semoule, lentilles
et maïs

Semoule façon chili
(carottes haricots plats maïs
haricots rouges ketchup)



Courgettes et riz créole
(mélange 50/50)

Fromage blanc
et sauce fraise

Fromage blanc
et sucre

Gouda

Edam

Crêpe moelleuse sucrée

Crêpe nature et confiture

Crêpe nature et confiture

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

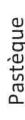
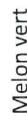
Plat végétarien

MERCRIDI

LE JOUR DU

Salade de pommes
de terre à l'échalote

Salade de blé provençal
(maïs, poivron, tomate)



Vinaigrette nature



Colin napolitain
Burger de veau
sauce chasseur

Nuggets de volaille
et ketchup

Nuggets de blé et ketchup

Petits pois extra fins

Fromage fondu Président

Pavé demi-sel

Compote
de pommes

Compote
pomme pêche

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

AoC

VENDREDI

LE JOUR DU

ENFIN LES VACANCES !



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

