

Menus du 25 avril au 27 mai 2022

Semaine 17
Du 25 au 29 avril

Semaine 18
Du 2 au 6 mai

Semaine 19
Du 9 au 13 mai

Semaine 20
Du 16 au 20 mai

Semaine 21
Du 23 au 27 mai

LUNDI

Emincé de bœuf à l'ail
Pommes de terre au four
Chou rouge braisé
Fromage à coque rouge
Kiwi

** Grinioc à l'épeautre

Etouffade de volaille au romarin
Quinoa / Duo de haricots
Roquefort
Pomme

** Galette de pois chiche au romarin

Sauté de porc à l'ancienne
Riz safrané / Célérisotto
Fromage à tartiner
Banane

** Croqu'tofu au fromage

Emincé de bœuf sauce au poivre
Curry de légumes
Fromage à tartiner
Mousse au chocolat

** Sauté végétal sauce au poivre

Repas végétarien

Tortellini ricotta épinards
sauce pesto
Salade verte
Mimolette
Litchi au sirop



MARDI

Repas végétarien
Salade de carottes au fromage
Timbale de pâtes à la forestière
Yaourt nature + sucre

Repas végétarien
Salade de radis
Chili végétarien
Riz

Compote pommes fraises

Salade de betteraves
Emincé de veau à l'échalote
Polenta / Caponata
Yaourt à la vanille

** Omelette aux herbes

Couscous garni
Légumes et semoule
Fromage à tartiner
Pomme

** Boulettes de pois chiche

Bœuf bourguignon
Purée de céleri
Munster
Tarte à la rhubarbe

** Galette de haricots rouges

MERCREDI

Filet de hoki sauce matelote
Riz / Légumes méridionaux
Tomme blanche
Ananas

** Grilladin végétal

Rôti de bœuf aux petits oignons
Gratin de chou fleur
Pommes de terre au curcuma
Edam

Crêpes au sucre

** Galette de céréales

Repas manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Bouchées manger main
Potatoes + Ketchup revisité
Yaourt à boire

** Bouchées manger main

Salade grecque
Filet de colin sauce gourmande au fromage
Coquillettes
Haricots verts

Petits suisses nature + sucre

** Emincé végétal

Salade de carottes
Filet de hoki sauce au beurre blanc
Pommes de terre tropéziennes
Trio de choux
Fromage blanc à la framboise

** Sauté de tofu à la provençale

JEUDI

Hachis Parmentier de navet
Salade verte
Fromage à tartiner
Cocktail de fruits

** Hachis Parmentier de navet végétal

Filet de colin pané + citron
Purée de poireaux
Camembert
Poire

** Crousti fromage

Repas végétarien
Salade de céleris
Galette de haricots rouges
Quinoa
Carottes à la crème
Fromage blanc à la cannelle

Salade de tomates mozzarella
Cuisse de poulet à la moutarde
Haricots blancs à la tomate
Carottes persillées
Poire

** Pané au fromage

Ascension

VENDREDI

Salade de courgettes
Sauté de porc sauce paprika
Flageolets aux aromates
Petits suisses aux fruits

* Sauté de dinde au paprika
** Omelette aux herbes

Salade de chou blanc
Cordon bleu de volaille sauce crème
Mini penne
Poêlée de champignons
Fromage blanc au miel

** Cordon bleu végétal

Repas vert
Salade de concombre au fromage
Marmite de poisson
Purée de brocolis
Kiwi

Journée mondiale des abeilles

Repas végétarien
Steak végétal sauce au miel
Riz / Courgettes braisées
Emmental
Salade de fruits à la fleur d'oranger

Rôti de dinde + moutarde
Taboulé / Salade coleslaw
Saint Paulin
Banane

** Pané au fromage

Journée mondiale des abeilles

Pollinisation des fleurs, production de miel, cire, nectar : grandes travailleuses, les abeilles sont indispensables au bon fonctionnement de nos cultures et à notre vie quotidienne.

Pourtant, elles sont aujourd'hui en grand danger. Depuis de nombreuses années, leur mortalité est en forte hausse, en raison de divers facteurs : usage intensif des produits phytosanitaires par l'humain, dérèglement climatique, prolifération des virus et parasites... Pour sensibiliser la population à leur importance et à la nécessité de les protéger, les Nations Unies ont désigné le 20 mai en tant que « Journée mondiale des abeilles »

