

## VINCENNES

(MATERNELLES / ÉLÉMENTAIRES)

Édito

### Les animations dans la cantine



#### LE MENU GRÈCE

En mai, les enfants suivront les mascottes Lila et Tom, à la découverte des fruits et légumes de saison.

Textures, couleurs, découvertes sensorielles: une invitation à explorer la richesse du végétal sous toutes ses formes!



#### ZOOM SUR LA TOMATE

En juin, l'Assiette Découverte met en avant l'incontournable tomate, star de la saison!

Crue, cuisinée, colorée: les enfants pourront la redécouvrir sous plusieurs formes tout en apprenant son histoire et ses atouts. C'est l'occasion d'inviter les enfants à redécouvrir un aliment du quotidien avec curiosité, tout en les sensibilisant à la saisonnalité.



#### "C'EST LA FÊTE"

Pour célébrer la fin de l'année scolaire dans la bonne humeur, place à une grande fête aux couleurs de la Coupe du Monde!

En juin, une animation festive et conviviale, qui encourage l'esprit d'équipe et le partage autour du sport.



Rendez-vous sur [www.Enroutepourlegout.fr](http://www.Enroutepourlegout.fr) pour prolonger les animations en ligne avec votre enfant.

Prolongez les animations du restaurant scolaire sur [www.enroutepourlegout.fr](http://www.enroutepourlegout.fr)



Enroute  
pourlegout.fr



Connectez-vous avec vos enfants et retrouvez des **JEUX** et des **RECETTES**.



### SoHappy, l'application de la restauration scolaire pour les familles!



**Consultez les menus scolaires sur 30 jours:** détails des recettes, labels qualité, allergènes, informations liées au menu



**Restez informés** sur la restauration de votre enfant (animation, nutrition,...)



**Profitez d'idées recettes rapides et équilibrées pour le soir** ou le week-end.

Téléchargez l'app



ou sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)



### Cuisiner en famille

## Tartines mozza et tomates cerises

Préparation :  
25 minutes

Cuisson :  
10-12 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 200 g de mozzarella
- 250 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 c-à-soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



#### C'est parti

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Frottez chaque tranche de pain avec la gousse d'ail coupée en deux, puis badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Déposez les tranches sur une plaque de cuisson et enfournez 5 minutes pour les rendre légèrement croustillantes.
- Pendant ce temps, coupez les tomates cerises en deux et la mozzarella en tranches.
- Sortez les tartines du four et disposez dessus la mozzarella et les tomates cerises.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- Enfournez de nouveau 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- Ajoutez les feuilles de basilic juste avant de servir.

Le saviez-vous?

Bon appétit!

La mozzarella est un fromage à pâte filée originaire d'Italie, et traditionnellement fabriquée à partir de lait de bufflonne.

Consulter toutes nos recettes sur [www.SoHappy.fr](http://www.SoHappy.fr)

Découvrez toutes les animations 2025/2026 en vidéo!



Semaine du 4 au 8 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>4B</b> TOMATES (BIO) VINAIGRETTE D'AGRUMES SALADE VERTE (CITRON, AGRUMES)	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE	<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN	
	<b>4B</b> SALADE VERTE (BIO) FRÂICHE, VINAIGRETTE D'AGRUMES (CITRON, AGRUMES)	<b>4B</b> COLES-LAW (CAROTTES BIO, CHOIX BLANCS BIO, MAYONNAISE) ET DES DE CANTAL (ADP)	<b>4B</b> AMUSE-BOUCHE : PRUNEAU	
<b>4B</b> POULET (LR) SAUCE PAPRIKA PERSIL	<b>4B</b> COLIN D'ALASKA (PMO) AU CITRON PERSILLE	<b>4B</b> SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ROMARIN	<b>4B</b> CHILI VÉGÉTAL (HARICOTS ROUGES BIO)	
<b>4B</b> CAROTTES (BIO) PETITS POIS MIJOTÉS (BIO)	<b>4B</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES À LA MUSCADE	<b>4B</b> BROCOLIS (BIO) AU PERSIL	<b>4B</b> RIZ (BIO)	<b>4B</b> FÉRIÉ
<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO)			<b>4B</b> SAINT-NECTAIRE (ADP) <b>4B</b> FOURME D'AMBERT (ADP)	
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> PURÉE DE POMMES FRAÎCHES (BIO) PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER	
<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) FROMAGE BLANC NATURE (BIO) PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO)	<b>4B</b> MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	
<b>4B</b> RADIS ET POINTE DE BEURRE PÂTES AUX LÉGUMES (COURGETTES, CAROTTES, LENTILLES) ET PARMESAN FROMAGE BLANC COMPOTE POMMES COINGS	<b>4B</b> ASPERGES ET VINAIGRETTE OMLETTE AUX FINES HERBES, POMMES VAPEUR ET ÉPINARDS PAIN COMPLET ET COMTE POIRE	<b>4B</b> CONCOMBRES VINAIGRETTE QUICHE POULET ET ÉPINARDS PETIT-SUISSE AU FRUIT FRAISES	<b>4B</b> SALADE VERTE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE COLIN AU FOUR, BLE, AUBERGINES BRAISÉES YAOURT À LA FRAISE POMME	

Semaine du 11 au 15 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN <b>4B</b> SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO) HARICOTS VERTS (BIO) ET MAÏS (BIO)	<b>4B</b> CONCOMBRES (BIO) AU TZATZIKI (FROMAGE BLANC, ÉCHALOTE, ANETH)		
<b>4B</b> MERLU (PMO) SAUCE ÉCHALOTE	<b>4B</b> OMELETTE FRAÎCHE (BIO)	<b>4B</b> ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE OLIVE		
<b>4B</b> PURÉE CRÉCY (CAROTTES ET POMMES DE TERRE FRAÎCHES BIO)	<b>4B</b> RATATOUILLE (BIO) CUBES DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	<b>4B</b> BOULGOUR (BIO) HARICOTS VERTS (BIO)	<b>4B</b> FÉRIÉ	<b>4B</b> FERMÉ
<b>4B</b> FROMAGE FRAIS SAINT-MÔRET (BIO)				
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> YAOURT BRASSÉ AU CITRON (BIO)	<b>4B</b> CRÈME DESSERT À LA VANILLE (BIO)		
<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) PURÉE POMMES BANANES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> GAUFRE NAPPÉE CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE (BIO) FRUIT (BIO)		
<b>4B</b> GASPACHO RIZ CRÈMEUX AU CURCUMA, POIS CHICHES AUX ÉPICES ET COURGETTES YAOURT COMPOTE POMMES PRUNES	<b>4B</b> CONCOMBRES ESCALOPE DE DINDE, PÂTES ET BROCOLIS FAISSELLE, MIEL ET QUARTIERS DE POMME	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES MOUSSAKA PAIN AUX CÉRÉALES ET FROMAGE FRAIS POIRE, AMANDES EFFILÉES ET CHOCOLAT		

Semaine du 18 au 22 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>4B</b> CONCOMBRES (BIO) ET MAÏS (BIO)		<b>4B</b> MENU FRANCIEN	<b>4B</b> FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES* MENU VÉGÉTARIEN <b>4B</b> MELON (BIO) <b>4B</b> PÂTEQUE (BIO)
<b>4B</b> SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE BARBECUE	<b>4B</b> STEAK HACHÉ DE VEAU (LR) SAUCE ÉCHALOTE	<b>4B</b> FILET DE LIMANDE (PMO) SAUCE BASILIC	<b>4B</b> SAUTÉ DE PORC (CTF) SAUCE PRINTANIÈRE	<b>4B</b> PÂTES PERLES COURGETTES SAUCE CRÈME BOURNIN ET EMMENTAL RÂPÉ (BIO)
<b>4B</b> BOUQUET DE LÉGUMES (CHOIX-FLEUR BIO, BROCOLIS BIO, CAROTTES BIO)	<b>4B</b> COQUILLETES (BIO) BLE SEMI-COMPLET	<b>4B</b> RIZ (BIO)	<b>4B</b> ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BÉCHEMEL	
<b>4B</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	<b>4B</b> RATATOUILLE (BIO)	<b>4B</b> CAROTTES (BIO)	<b>4B</b> SEMOULE	
<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO)	<b>4B</b> EDAM (BIO)	<b>4B</b> FROMAGE CARRÉ (BIO)	<b>4B</b> BLEU D'AUVERGNE (ADP) <b>4B</b> CANTAL (ADP)	
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> DESSERT LACTÉ FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> CAKE À LA CAROTTE (BIO)
<b>4B</b> BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO)	<b>4B</b> BRIOCHE TRANCHÉE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) JUS DE POMMES	<b>4B</b> BARRE BRETONNE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS SAINT-MÔRET (BIO) FRUIT (BIO)
<b>4B</b> SALADE DE BETTERAVES, POMMES ET NOIX FILET DE POULET, PÂTES ET HARICOTS VERTS PAIN DE SEIGLE ET CHÈVRE POMME	<b>4B</b> SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE CURRY DE POIS CHICHES ET ÉPINARDS FROMAGE BLANC FRAISES	<b>4B</b> GASPACHO STEAK HACHÉ, QUINOA, PETITS POIS RIZ AU LAIT POMMES AU FOUR	<b>4B</b> RADIS ET BEURRE DEMI-SEL OMLETTE AU FROMAGE, POMMES VAPEUR ET SALADE VERTE FROMAGE BLANC COMPOTE	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES POISSON PANÉ MAISON, SEMOULE, COURGETTES YAOURT POIRE

Semaine du 25 au 29 mai				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>4B</b> TOMATES (BIO) VINAIGRETTE BALSAMIQUE		<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN <b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE <b>4B</b> COLES-LAW (CAROTTES BIO, CHOU-BLANC BIO, MAYONNAISE)
<b>4B</b> SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE TOMATE ET BASILIC	<b>4B</b> POULET RÔTI (LR) AU JUS	<b>4B</b> COLIN D'ALASKA FRAIS (PMO) MELNIÈRE ET QUARTIERS DE CITRON	<b>4B</b> ŒUF À LA COQUE (OPA) ET SES MOUILLETES	
<b>4B</b> FÉRIÉ	<b>4B</b> HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	<b>4B</b> PURÉE D'HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE (BIO) FRAÎCHES	<b>4B</b> RIZ SAUCE CRÈME AUX ÉPINARDS	<b>4B</b> FRITES (BIO)
	<b>4B</b> YAOURT AROMATISÉ À LA VANILLE (BIO)		<b>4B</b> PONT L'ÈVÈQUE (ADP) <b>4B</b> SAINT-NECTAIRE (ADP)	
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO) ET SUCRE ROUX
<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO) PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT PETIT-SUISSE AUX FRUITS (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> PAIN AU CHOCOLAT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE POMMES BANANES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) FRUIT (BIO)	
<b>4B</b> SALADE DE BETTERAVES CRÊPES AU FROMAGE, ŒUF ET JAMBON ET SALADE VERTE FROMAGE BLANC POMME	<b>4B</b> COURGETTES RÂPÉES SAUMON, PÂTES, ÉPINARDS PAIN AU MAÏS ET BEAUFORT COMPOTE	<b>4B</b> SALADE DE CONCOMBRES ET MAÏS BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE ET RATATOUILLE FAISSELLE ET MIEL GÂTEAU POIRE CHOCOLAT	<b>4B</b> ASPERGES ET VINAIGRETTE SALADE DE TOMATES, CONCOMBRES, POIS CHICHES ET FÊTA YAOURT COMPOTE POMME RHUBARBE	

Semaine du 1 <sup>er</sup> au 5 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN	<b>4B</b> TOMATES (BIO) VINAIGRETTE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO) VINAIGRETTE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE			<b>4B</b> COUR'SLAW (CAROTTES BIO, COURGETTES BIO, SAUCE COLES-LAW) <b>4B</b> CONCOMBRES (BIO) ET MAÏS (BIO)
<b>4B</b> CHILI VÉGÉTAL, HARICOTS ROUGES (BIO)	<b>4B</b> SAUTÉ DE PORC (CTF) AUX PETITS OIGNONS ÉMINCÉ DE DINDE (LR) JUS AUX OIGNONS	<b>4B</b> STEAK HACHÉ DE VEAU (LR) AU JUS	<b>4B</b> BOLOGNAISE DE BŒUF (BIO)	<b>4B</b> MERLU (PMO) SAUCE BASILIC
<b>4B</b> RIZ (BIO)	<b>4B</b> SEMOULE HARICOTS VERTS (BIO)	<b>4B</b> COURGETTES (BIO) À L'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>4B</b> FARFALLES (BIO) CAROTTES (BIO)	<b>4B</b> ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BÉCHEMEL RIZ (BIO)
<b>4B</b> CAMEMBERT (BIO) FROMAGE CARRÉ (BIO)		<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO)	<b>4B</b> MUNSTER (ADP) <b>4B</b> FOURME D'AMBERT (ADP)	
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> BROWNIE MEXICAIN (À BASE DE HARICOTS ROUGES)
<b>4B</b> BAGUETTE ET CONFITURE DE FRAISES (BIO) FROMAGE BLANC NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> PAIN AU LAIT YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	<b>4B</b> GÂTEAU FOURRÉ À L'ABRICOT FROMAGE BLANC NATURE PURÉE POMMES POIRES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS SAINT-MÔRET (BIO) FRUIT (BIO)
<b>4B</b> TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POULET GRILLÉ, QUINOA, HARICOTS VERTS YAOURT ABRICOT	<b>4B</b> CONCOMBRES VINAIGRETTE ŒUFS COCOTTE, TOMATES SÉCHÉES, TARTINES DE PAIN ET MÂCHE PETIT-SUISSE FRUITS ROUGES	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES CABILLAUD EN PAPILLOTE, SEMOULE ET RATATOUILLE PAIN AUX CÉRÉALES ET BRIE BANANE	<b>4B</b> MELON STEAK HACHÉ DE VEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS FROMAGE BLANC FRAISES	<b>4B</b> SALADE VERTE PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL, LENTILLES CORAIL ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT COMPOTE D'ABRICOTS

Semaine du 8 au 12 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN <b>4B</b> CONCOMBRES (BIO) ET MAÏS (BIO)		<b>4B</b> "COUPE DU MONDE DE FOOTBALL" MELON (BIO)	<b>4B</b> REPAS FROID <b>4B</b> TOMATES (BIO) ET VINAIGRETTE AUX HERBES
<b>4B</b> ÉMINCÉ DE DINDE (LR) AU CARAMEL	<b>4B</b> KORMA DE RIZ (BIO) BRUNOISE PROVENÇALE	<b>4B</b> ÉMINCÉ DE BŒUF (LR) SAUCE BARBECUE	<b>4B</b> COLIN D'ALASKA (PMO) CHEDDAR, SAUCE TARTARE	<b>4B</b> POULET FROID (LR)
<b>4B</b> CAROTTES (BIO) À L'AIL COQUILLETES	<b>4B</b> PETITS POIS (BIO)	<b>4B</b> HARICOTS VERTS PERSILLÉS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	<b>4B</b> FRITES (BIO)	<b>4B</b> TABOULÉ SEMOULE (BIO)
<b>4B</b> EMMENTAL (BIO) POINTE DE BRIE		<b>4B</b> CANTAL (ADP) <b>4B</b> SAINT-NECTAIRE (ADP)		<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO)
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> DESSERT LACTÉ FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> PURÉE DE POMMES FRAÎCHES (BIO)	<b>4B</b> SABLÉS COCO
<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO) PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE POMMES BANANES (BIO)	<b>4B</b> BARRE MARBRÉE CHOCOLAT PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> MOELLEUX CITRON FROMAGE BLANC NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
<b>4B</b> CONCOMBRE ET FÊTA RISOTTO AUX COURGETTES ET PARMESAN YAOURT MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>4B</b> TOMATES ESCALOPE DE POULET, PÂTES ET CRÈME DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES ŒUFS BROUILLÉS, POMMES SAUTÉES, AUBERGINES GRILLÉES YAOURT PÊCHE	<b>4B</b> BETTERAVES BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE, LÉGUMES YAOURT COMPOTE	<b>4B</b> GASPACHO ANDALOU LASAGNES SAUMON, COURGETTES ET FÊTA FROMAGE BLANC FRAISES

Semaine du 15 au 19 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE	<b>4B</b> MENU FRANCIEN		<b>4B</b> PÂTEQUE (BIO)	<b>4B</b> "ZOOM SUR LA TOMATE" MENU VÉGÉTARIEN
<b>4B</b> SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE TOMATE ET ORIGAN ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE AU THYM	<b>4B</b> SAUTÉ DE PORC (CTF) AU THYM ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE AU THYM	<b>4B</b> FILET DE LIMANDE (PMO) SAUCE AU CURRY	<b>4B</b> RAVIOLIS DE LÉGUMES (BIO)	<b>4B</b> CLAFOUTIS DE TOMATES ET COURGETTES (FARINE DE POIS CHICHES)
<b>4B</b> PETITS POIS (BIO) MIJOTÉS BLÉ	<b>4B</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO) RATATOUILLE (BIO)	<b>4B</b> RIZ BLANC (BIO) CAROTTES (BIO)		<b>4B</b> SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO)
<b>4B</b> FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) CAMEMBERT (BIO)	<b>4B</b> FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) CAMEMBERT (BIO)	<b>4B</b> BÛCHE DE CHÈVRE (BIO) EMMENTAL (BIO)	<b>4B</b> GORGONZOLA (ADP)	
<b>4B</b> YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ FRAISE (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO) MADELEINE	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)
<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS SAINT-MÔRET (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> CROISSANT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE CONFITURE DE MÛRES (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE POMMES POIRES (BIO)	<b>4B</b> GAUFRE MOLLE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE AUX FRUITS (BIO) PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO)
<b>4B</b> CONCOMBRES ET MAÏS GRATIN DE LÉGUMES (COURGETTE, POMMES DE TERRE, FROMAGE) FROMAGE BLANC MELON	<b>4B</b> SALADE VERTE ÉMINCÉ DE DINDE, CNOUSIS ET POIVRONS GRILLÉS YAOURT COMPOTE POMMES RHUBARBES	<b>4B</b> TOMATES OMLETTE AU FROMAGE, POMMES VAPEUR, SALADE YAOURT FRAISES	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES SALADE DE PÂTES PERLES, CREVETTES ET CRUDIÈRES PAIN NOROQUÉ ET SAINT-FÉLICIEN PÊCHE	<b>4B</b> BETTERAVES GAUFRES POMMES DE TERRE, LARDONS ET GOUDA ÉPINARDS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS

Semaine du 22 au 26 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>4B</b> MENU VÉGÉTARIEN <b>4B</b> MELON (BIO)			<b>4B</b> "AU REVOIR LES GRANDS, C'EST LES VACANCES!" AMUSE-BOUCHE : TOMATE CERISE SÉCHÉE ET MARINÉE CONCOMBRES (BIO) TZATZIKI (FROMAGE BLANC, ÉCHALOTE, ANETH)
<b>4B</b> POULET (LR) SAUCE THYM	<b>4B</b> COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE TOMATES PAPRIKA CRÉMÉE	<b>4B</b> SAUTÉ DE VEAU (LR) SAUCE POIVRADE (CAROTTES, OIGNONS, PERSIL)	<b>4B</b> DAHL DE LENTILLES BELUGA ET RIZ (BIO)	<b>4B</b> ŒUF À LA COQUE (OPA) ET SES MOUILLETES
<b>4B</b> PURÉE D'HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	<b>4B</b> TORSADES CAROTTES (BIO)	<b>4B</b> GRATIN D'AUBERGINES (BIO) SEMOULE		<b>4B</b> FRITES (BIO)
<b>4B</b> POINTE DE BRIE (BIO) FROMAGE CARRÉ (BIO)	<b>4B</b> COULOMMIERS (BIO) CAMEMBERT (BIO)	<b>4B</b> SAINT-NECTAIRE (ADP) <b>4B</b> PONT L'ÈVÈQUE (ADP)		
<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> CRÈME DESSERT VANILLE (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> FRUIT AU CHOIX (BIO)	<b>4B</b> YAOURT NATURE (BIO) ET SUCRE ROUX
<b>4B</b> BARRE BRETONNE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE POMMES BANANES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO) JUS DE POMMES (BIO)	<b>4B</b> ROCHER COCO FROMAGE BLANC NATURE (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO)	<b>4B</b> BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO) FRUIT (BIO)
<b>4B</b> COLIN EN PAPILLOTE, RIZ, LÉGUMES YAOURT MELON	<b>4B</b> TOMATES ESCALOPE DE DINDE ET CRUMBLE AUX LÉGUMES DÉTÉ FROMAGE BLANC CAKE AU CITRON	<b>4B</b> CAROTTES RÂPÉES CORDON BLEU MAISON, PÂTES, COURGETTES YAOURT PÊCHE RÔTIE	<b>4B</b> SALADE VERTE ET VINAIGRETTE AU CITRON SAUMON, QUINOA, ÉPINARDS PAIN DE SEIGLE ET TOMME DE BREBIS FRAISES	<b>4B</b> COURGETTES RÂPÉES BOULETTES DE HARICOTS ROUGES, RIZ ET CAROTTES FROMAGE BLANC ABRICOT

Semaine du 29 juin au 3 juillet				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi