

Cycle du LUNDI 16/06/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 16/06/2025 DEJEUNER	MARDI 17/06/2025 DEJEUNER	MERCREDI 18/06/2025 DEJEUNER	JEUDI 19/06/2025 DEJEUNER	VENDREDI 20/06/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salade bar Taboulé à la menthe	Salad bar Carottes râpées à la coriandre	Salad bar de tomates vinaigrette	Salad bar Fraîcheur de tomate et melon	Salad bar carottes cuites à la Marocaine		
Salad bar Concombre Bulgar à la menthe	Salad bar Émincé de chou blanc	Salad bar céleri branche moutarde à l'ancienne	Salade bar salade de pâtes tricolore	Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette		
C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Olives noires pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade	C&C - Surimi pour salade		
Cuisse de poulet rôtie au jus		Saucisse Godiveau de la boucherie Dugand	Boulette de boeuf à la mexicaine	Filet de lieu citronné		
	Lasagnes de légumes -pc					
Poêlée d'aubergines		Gratin dauphinois	Courgette persillée	Légumes aioli (brocolis carotte chou-f) et pomme de terre		
Petit suisse nature et dosette de sucre	Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Aiguees	Buchette de chèvre lait mélange	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre		
Abricot X2	Fraise	Compote pomme	Moelleux chocolat et sa crème anglaise	Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)		
Liégeois vanille	Ile flottante	Crème dessert pistache	Corbeille de fruits	Donuts		

- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor

- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)

- 100 % de nos viandes sont françaises

- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO

- Tous nos cakes sont fait maison

- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aiguees» à Burdignes

- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay

- 21 % de produits labellisés

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 23/06/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 23/06/2025 DEJEUNER	MARDI 24/06/2025 DEJEUNER	MERCREDI 25/06/2025 DEJEUNER	JEUDI 26/06/2025 DEJEUNER	VENDREDI 27/06/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette	Salad bar de tomates vinaigrette	Salade bar salade de pâtes tricolore	Salad bar Émincé de chou rouge	Salad bar Fraîcheur de tomate et melon		
Salad bar haricot vert à l'échalote	Salade bar Salade de riz olive maïs tomate	Salad bar Carottes râpées à la coriandre	Salad bar Concombre Bulgar à la menthe	C&C - Pois chiche pour salade		
C&C - Lardon pour salade	C&C - Surimi pour salade	C&C - Cubes d'emmental pour salade	C&C - Noisettes entières pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade		
Tomate farcie et sauce à part - pp	Fisch n chips cabillaud citron	Roti de porc au jus de la boucherie Dugand	Emincé de boeuf miroton	Falafels sauce yaourt menthe		
Petit épeautre créole	Pommes de terre sautées	Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)	Petit pois lardons échalote	Boulgour aux petits légumes		
Tomme grise	Carré président x1	Pont l'évêque AOP	Brie de Meaux AOP	Yaourt nature et sucre		
Nectarine	Crème dessert chocolat da la ferme des Aygues	Clafoutis abricots	Tarte tatin et sa creme anglaise	Fraise à la chantilly		
Lait gélifié saveur vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aygues» à Burdignes
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

TRAME DE MENU : 01 -MENU SELF ADAPEI



Cycle du LUNDIAU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

TRAME DE MENU : 01 -MENU SELF ADAPEI



Cycle du LUNDIAU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER

DEJEUNER