













SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita	Roulade de volaille	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Beignets de brocolis	Chou-fleur	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé	Bleu	Samos	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Tomates

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Gratin de courgettes
	Kiri	Cantal	Brownies	Yaourt aux fruits mixés
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette







S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon 	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc* 	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française" 
Pommes vapeur	Petits pois carottes 	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature 	Faisselle	Brie
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade alsacienne\***: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas\*, persil  
**Salade brésilienne** : coeurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Jardinière de légumes
Compote pommes	Yaourt nature	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Ebly cocktail :** ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette  
**Salade avocat :** avocats, concombres, tomates, oignons rouges  
**Salade composée :** salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade surimi :** pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise









S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- \* Plat contenant du porc




SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé 	Pommes rostis
Yaourt nature 	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Fruit de saison	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez




S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs	Salade comtoise	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Compote de pommes	
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	S/P : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc