



MENUS LA ROCHETTE PRIM



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			CENTRE DE LOISIRS
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

- 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	VENREDI
Œuf dur	Salade verte	Salade Dolce Vita	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise	Grignotines de porc*	Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes	Spaghetti	Légumes façon wok	Chou-fleur	Epinards à la crème
Buchette	Chaurce	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Tomme blanche
	Kiri	Cantal	Brownies	Fruit de saison
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards			
		GOÛTER		
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la framboise		
		Fruit		

- 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
Salade surprise : pâtes, tomates, mais
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc*	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Fruit de saison
	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
GOÛTER				
		Roulé framboise		
		Lait au chocolat		
		Fruit		

- 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 alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 LA ROCHETTE PRIM



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Petits pois carottes	Carottes au beurre	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Yaourt nature	Morbier	Mousse au chocolat	Cheddar
	Fruit de saison	Quatre Quart aux pralines roses	S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson meunière		S/P : Tarte au fromage
		GOÛTER		
		Cake fourré à la fraise		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

- 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 avocat: avocats, concombres, 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	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade verte	Chou rouge aux pommes	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Carottes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Mimolette Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire Carré frais
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat 	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

- 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 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette	Salade fraîcheur	Pastèque	Concombres vinaigrette
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin		Riz	Taboulé	Pommes rostis
Yaourt nature	Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	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	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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 LA ROCHETTE PRIM



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème	Salade du pêcheur	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Filet de colin sauce provençale	Rosbeef "froid"	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Gratin de chou fleur	Salade de pâtes au pesto	Cantafrais	Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées Croc'lait	Faisselle	Eclair au chocolat	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts		Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE PRIM



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Filet de colin sauce au citron	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Printanière de légumes	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche Kiri	Livarot	Fruit de saison	
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	S/V : 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)		
		GOÛTER		
		Roulé framboise		
		Lait chocolat		
		Fruit		

- 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 surprise : pâtes, 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