

MENUS de Léchelle

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Salade fraîcheur  </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p><u>Nectarine</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Ebly cocktail</u> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Rôti de dindonneau sauce tomate</i> <i>Coquillettes</i></p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Nectarine</u> </p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>  </p> <p><u>Petit-suisse aux fruits</u></p> <p><u>Pomme</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p><i>Lentilles garnies (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i> </p> <p><i>Muffin au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté hot dog*</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i> </p> <p><u>Saint nectaire</u></p> <p><u>Cerises</u></p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande <i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façons kefta Haricots beurre</p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p><u>Orange</u></p>	<p>Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pe) (stock)</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p><u>Tarte aux fruits</u></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Pastèque</p> <p>Mixed grill* -</p> <p>Taboulé -</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombre vinaigrette</p> <p><u>Omelette</u> <u>Pommes röstis</u></p> <p><u>Kiri</u> Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison > Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc > <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS de Léchelle Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre Fusilli au beurre</p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> </p> <p><u>Pêche</u></p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p><u>Croc 'lait</u></p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Melon charentais</u> </p> <p><u>Raviolis ricotta épinards (pc)</u></p> <p><u>Cantafrais</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Compote pommes-poires</u></p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p> <p>> <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette) Salade de radis et abricots secs</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p><u>Ananas</u></p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare Beignets de chou-fleur</p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Marbré au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs sauce mornay</u></p> <p><u>Epinards à la crème</u> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus Petits pois carottes</p> <p>Vache qui rit </p> <p><u>Fraises</u></p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p><u>Sauce suprême</u> : sauce blanche</p> <p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i> <i>Pommes noisette</i></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p><u>Cerises</u></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes Bolognaise (pc)</i> </p> <p><u>Edam</u></p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Burger de veau aux olives</i> <i>Carottes persillées</i> </p> <p><u>Fromage blanc</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais</i> </p> <p><i>Jambon*</i></p> <p><i>Salade surprise</i> </p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise <u>Salade paysanne</u> : Pommes de terre, jambon de dinde, cornichons, poivrons, persil</p> <p><i>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

