



api

AVRIL
2024

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 25 mars au 28
avril 2024



***Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel
ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?***

***Contactez le CCAS pour la communication des
menus et demandez conseil à votre médecin.***

03.20.08.44.60

SANS SUCRES AJOUTÉS

api

© Conception CréA

Basée à Quesnoy-sur-Deule dans les Hauts-De-France, la ferme de la Clarine est spécialisée dans la transformation de lait de vaches issu de l'exploitation. Ce choix témoigne de la volonté d'API de favoriser les circuits courts et la production de nos régions.

LA FERME DE LA CLARINE

Marie-Odile et Amaury transforment le lait pour proposer :

→ Des yaourts natures, aromatisés et aux fruits

Les fourrages (herbe et ensilage de maïs) destinés au troupeau sont produits au sein de l'exploitation.

Tout cela offre ainsi des produits locaux, de qualité et une valorisation de la production régionale



10 ans
de
savoir-faire



3
emplois dans
la région



100%
local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 25 au 31 mars 2024	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CAROTTES</p> <p>BÛCHE DU PILAT</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>POTAGE DE COURGETTES</p> <p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE</p> <p>PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES VERTS</p> <p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET AU PAPRIKA</p> <p>POMMES RISSOLÉES ET SALADE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>POTAGE POIREAU ET POMME DE TERRE</p> <p>SALADE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE SAUCE VIN ROUGE</p> <p>PURÉE DE POIS CASSES</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES</p> <p>TOAST DE CAMEMBERT</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>EPINARD BIO A LA CREME</p> <p>BLEU AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES</p> <p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>ENDIVES A LA FLAMANDE AU JAMBON DE DINDE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>EDAM</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST</p> <p>SAUTE DE CANARD SAUCE A L'ORANGE</p> <p>POMMES DE TERRE DAUPHINES</p> <p>SALSIFIS AU BEURRE BLEU</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>CUISSE DE POULET</p>
Semaine du 01 au 07 avril 2024	<p>POTAGE D'ENDIVES</p> <p>TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENTS</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU THYM</p> <p>FLAGEOLET ET POMMES DE TERRE BIO</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>JAMBON RÔTI SAUCE MADÈRE</p> <p>SEMOULE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>POTAGE DE TOMATES</p> <p>SALADE FROMAGÈRE</p> <p>PAVÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PÂTES AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>GOUDA</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>COLESLAW</p> <p>ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>ET SALADE</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>CRÈME DE LAITUE</p> <p>SALADE DE COEUR DE PALMIER</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CREVETTES</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL</p> <p>PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIES</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE PORC AU MIEL AOP</p> <p>POMMES ROSTIES</p> <p>ET NAVETS GLACÉS</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>STEAK HACHÉ DE VEAU</p>
Semaine du 08 au 14 avril 2024	<p>POTAGE CHOISY</p> <p>SALADE MIMOSA</p> <p>PÂTES</p> <p>A LA BOLOGNAISE</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>PYRÉNÉES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>EMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>BOULGHOUR</p> <p>ET CAROTTES BIO AU JUS</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>ET SALADE</p> <p>BLEU</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>CÉLERI BIO RÉMOULADE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAVOYARD</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN</p> <p>TOAST AU CHÈVRE</p> <p>BRANDADE DE MORUE</p> <p>COMTE AOP</p> <p>PETITS SUISSÉS NATURE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>POULET SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>PENNES ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BOEUF BIO FROID</p> <p>SAUCE BÉARNAISE</p> <p>POMMES PAILLASSONS</p> <p>ET BROCOLIS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF</p>
Semaine du 15 au 21 avril 2024	<p>SOUPE DE LÉGUMES VERTS</p> <p>BETTERAVES ROUGES A L'ÉCHALOTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>REPAS PROVENCE : RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST</p> <p>DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇAL</p> <p>PÂTES</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>MAYONNAISE</p> <p>POULET FAÇON POULE AU POT</p> <p>RIZ</p> <p>LÉGUMES DU POT</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>PETITS SUISSÉS NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES</p> <p>RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>DUO DE SAUCISSONS</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>COEUR DE PÂTES</p> <p>SALSIFIS A LA TOMATE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>BROCOLIS SAUCE TARTARE</p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>COMPOTE BIO</p> <p>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>ROQUEFORT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE CROQUETTE</p> <p>TOMATE RÔTIE</p> <p>FOURNOLS</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>EMINCÉ DE VOLAILLE</p>
Semaine du 22 au 28 avril 2024	<p>CRÈME DE COURGETTES</p> <p>REPAS INDIEN : FALAFEL SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>POULET TANDOORI</p> <p>RIZ</p> <p>AUBERGINE AUX EPICES</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>CARBONNADE FLAMANDE</p> <p>POTATOES</p> <p>ET SALADE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>POTAGE AUX ASPERGES</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>ROTI DE DINDE SAUCE A L'ANCIENNE</p> <p>POMMES DE TERRE BIO</p> <p>POËLÉE DE CAROTTES</p> <p>PONT DE L'EVÊQUE AOP</p> <p>PETIT SUISSÉ NATURE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE CURRY</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>BLEU AOP</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE PROVENÇAL</p> <p>SALADE MEXICAINE</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>PATES ET FROMAGE RAPE</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FRAISES</p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>HOUMOUS ET TOAST</p> <p>RÔTI DE VEAU AU ROMARIN</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>CHOU ROMANESCO</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>BOULETTES DE VEAU</p>



api



La société Pruvost Leroy est **partenaire d'API restauration depuis 2006**. Ce choix justifie la volonté de travailler avec une entreprise **ancrée dans le tissu agricole régional** des Hauts-de-France et attachée aux **bonnes pratiques d'élevage**, au **bien-être animal** et à la **sauvegarde de l'environnement**.

PRUVOST LEROY

- Une garantie d'origine des **produits** labellisés "Saveurs en'Or", reflets du savoir-faire agro-alimentaire et de la richesse de la région.
- Des partenaires régionaux en volaille et charcuterie, Son maillage régional permet de limiter les flux et ainsi protéger l'environnement.

En choisissant Pruvost Leroy comme partenaire, nous nous engageons à acheter notre sauté de bœuf, l'ensemble du porc frais et du poulet en Saveurs en'Or.



1 000
éleveurs
régionaux



160
emplois dans
la région



50%
de nos appros
chez eux en
Saveurs en'or



100%
produits frais

Soyons Complices

à tout âge

*Les
Informations
du mois*

Menus du 29 avril au 26
mai 2024



Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.

03.20.08.44.60

SANS SUCRES AJOUTÉS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 29 au 05 mai 2024	POTAGE DE LÉGUMES SALADE AUX DÉS DE FROMAGE TOMATE FARCIE SAUCE FAÇON ESPAGNOL PURÉE TARTARE PETIT SUISSE NATURE	POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE VOLAILLE MARENGO PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ BRIE FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE ABRICOT SURIMI JOUE DE PORC CONFITE POMMES LYONNAISES ET POELEE DE LEGUMES PYRÉNÉES COMPOTE SSA	POTAGE CULTIVATEUR FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PETIT SALÉ LILLOIS POMMES ROSTIES ET SALADE MUNSTER AOP FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES VERTS MORTADELLE ET CONDIMENTS FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR EPINARDS A LA CREME MAROILLES AOP YAOURT NATURE	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE COUSCOUS POULET BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE NAVETS SARDINE A L'HUILE ET CITRON RÔTI DE BOEUF BIO FROID SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE DUCHESSES HARICOTS VERTS TOMME DE SAVOIE COMPOTE SSA	
Semaine du 06 au 12 mai 2024	VELOUTÉ D'ASPERGES REPAS ITALIE: TOMATE MOZZARELLA EN TRANCHE LASAGNE SALADE CHÈVRE PETIT SUISSE NATURE	COLESLAW CHIPOLATAS SAUCE BRUNE TABOULÉ BETTERAVES MORBIER LAITAGE NATURE	RILLETES DE THON ET TOAST ESTOUFFADE DE PORC AUX HERBES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMATE RÔTIE CAMEMBERT COMPOTE SSA	OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY ET SALADE LANGUE DE BOEUF SAUCE TORTUE POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES CHAOURCE PETITS SUISSES NATURES	PIZZA FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES FONDANTES GOUDA SALADE DE FRUITS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS PLATS EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	SALAMI ET CONDIMENTS SAUTÉ DE CANARD AU SPÉCULOOS POMMES NOISETTES ET NAVETS COMTE YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ DE VEAU
Semaine du 13 au 19 mai 2024	SOUPE DE COURGETTES SAMOUSSA SAUCE PIQUANTE MERGUEZ SEMOULE PARFUMÉE RATATOUILLE BLEU FRUIT DE SAISON	SALADE MIMOSA TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE ET CAROTTES MAROILLES PETIT SUISSE NATURE	MACÉDOINE VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE A LA CREME RIZ POËLÉE FORESTIÈRE BRIE COMPOTE SSA	TOMATE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES SALADE TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	CONCOMBRE BULGARE FILET DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS COULOMMIERS LAITAGE NATURE	CROISILLON DUBARRY CUISSÉ DE POULET SAUCE THYM POMMES DE TERRE RÔTIES ET POËLÉE PRINTANIÈRE FOURNOLS FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SAUTE D'AGNEAU A L'AIL POMMES CAMPAGNARDES ET FLAGEOLETS ROQUEFORT PETIT SUISSE NATURE	BOULETTES DE BOEUF
Semaine du 20 au 26 mai 2024	VELOUTE DE LEGUMES ASPERGES VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU AU MIEL GRATIN DAUPHINOIS ET PETITS POIS MORBIER COMPOTE SSA	SALADE DE HARICOTS BEURRE PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	LENTILLES VINAIGRETTE FILET DE POULET AU THYM POMMES NOISETTES ET SALADE TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	MELON GOULASH A LA HONGROISE SEMOULE ET TOMATE PROVENÇALE CARRÉ FRAIS YAOURT NATURE	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE COEUR DE BLE EPINARDS A LA CREME BLEU PETITS SUISSES NATURES	TOAST AU MAROILLES SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE OIGNONS PURÉE DE POIS CASSES EDAM FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON SAUTÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE DAUPHINES SALSIFIS AU BEURRE SAINT NECTAIRE COMPOTE SSA	EMINCÉ DE VOLAILLE

API RESTAURATION

vous propose

sa Recette

Temps de
préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes de
cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes) :

Pour les muffins :

50 g de farine de blé

2 œufs

30 g d'emmental râpé

30 ml de lait 1/2 écrémé

40 ml d'huile d'olive

1/2 sachet de levure
chimique

30 g de poivrons Piquillos

30 g de poivrons verts

1/2 cuillère à café de Piment d'Espelette

Sel

Poivre

Pour le coulis :

4 tomates

1 oignon

2 poivrons rouges

10 ml d'huile d'olive

Muffin basque au coulis de tomates et poivrons

Préparation de la recette :

1. Préchauffer le four à 180°C.

Réalisation du coulis de tomates aux poivrons :

2. Éplucher, laver et couper l'oignon. Laver, peler et épépiner les tomates. Laver et épépiner les poivrons puis couper les 3 légumes en dés

3. Faire revenir l'oignon dans 10 ml d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter les dés de tomates et de poivrons.

4. Laisser mijoter à feu doux durant 20 min puis ajouter le piment d'Espelette et le sel. Mixer la préparation et mettre au frais.

Préparer les muffins :

5. Laver le poivron vert, retirer les pépins, et le couper

en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle, à feu doux, quelques minutes dans 10 ml d'huile d'olive.

6. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le lait, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter à la préparation la farine, l'emmental, le piment d'Espelette, et la levure chimique.

7. Ajouter les cubes de poivrons verts et les poivrons

piquillos égouttés et coupés en petits dés. Verser la préparation dans des moules en papier, et mettre au four 20 min.

8. Laisser refroidir puis démouler.

Servir avec le coulis de tomates et poivrons.

api

Conception CréApi

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 27 mai au 23
juin 2024



Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.

03.20.08.44.60

SANS SUCRES AJOUTÉS

api

Menus du 27 mai au 23 juin 2024

api



Produit bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 27 au 02 juin 2024	<p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>CAROTTES RÂPÉES AU PERSIL</p> <p>SAUTÉ DE PORC A L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POEELE DE COURGETTES PONT DE L'EVÊQUE AOP</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>BOULES DE VEAU SAUCE MADÈRE</p> <p>POMME DE TERRE AU PAPRIKA</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>BETTERAVE</p> <p>PAVÉ DE POULET SAUCE CUMIN</p> <p>PÂTES ET POÊLÉE DE POIVRONS</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>SALADE COMPOSÉE AU SOJA</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POMMES RISSOLÉES ET SALADE</p> <p>GOUDA</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES</p> <p>SALADE DE COEUR DE PALMIER</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</p> <p>POMME DE TERRE BIO VAPEUR</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>PALERON DE BOEUF SAUCE TORTUE</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIES ET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>CRÈME DE LAITUE</p> <p>SALADE D'ASPERGE</p> <p>RÔTI DE PORC AOP AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>NAVETS GLACÉS AOP BLEU</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>CUISSE DE POULET</p>
Semaine du 03 au 09 juin 2024	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>REPAS A THÈME ESPAGNE: TOAST RILLETTE DE THON</p> <p>PAELLA</p> <p>PYRÉNÉES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE NAVETS</p> <p>PIZZA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE LYONNAISE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES DE TERRE BLEU AOP</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>EMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PURÉE</p> <p>ET POÊLÉE DE HARICOTS PLATS</p> <p>GOUDA</p> <p>FRAISES SSA</p>	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>SALADE FROMAGÈRE</p> <p>ANDOUILLETTE GRILLÉE</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>ET SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE COMTE AOP</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>POTAGE CHOISY</p> <p>CAKE AU CHORIZO</p> <p>PAVE DE POULET A L'ESTRAGON</p> <p>COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>MELON</p> <p>RÔTI DE BOEUF BIO FROID SAUCE AÏOLI</p> <p>POMMES PINS</p> <p>ET BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>STEAK HACHÉ DE VEAU</p>
Semaine du 10 au 16 juin 2024	<p>SOUPE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE D'AGRUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CIDRE</p> <p>PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ SAINTE MAURE AOP</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>RADIS RÂPÉ</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE</p> <p>SARDINE A LA TOMATE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU CURRY</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>LAITAGE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES</p> <p>TABOULE A LA MENTHE</p> <p>BOULETTES DE VEAU SAUCE AU BLEU</p> <p>CÔTE DE BLETTE AU JUS</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>BRIE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>DUO DE SAUCISSONS</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE PERSIL</p> <p>POMMES DE TERRE AU THYM</p> <p>SALSIFIS A LA BECHAMEL CANTAL AOP</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSES AUX HERBES</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>ET CAROTTES</p> <p>ROQUEFORT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE</p> <p>SAUTÉ DE CANARD SAUCE POIVRE VERT</p> <p>POMMES DE TERRE CROQUETTE</p> <p>COURGETTES</p> <p>FOURNOLS</p> <p>COMPOTE SSA</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF</p>
Semaine du 17 au 23 juin 2024	<p>CRÈME DE COURGETTES</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC SAUCE BRUNE</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>POMMES DE TERRE MAROILLES AOP</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>FRIAND HOT DOG</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POTATOES</p> <p>ET SALADE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE A LA MOUTARDE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PONT L'EVÊQUE AOP</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC A L'ANANAS</p> <p>RIZ</p> <p>POÊLÉE DE CAROTTES</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>OEUF MAYONNAISE</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE AUX HERBES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ET EPINARDS A LA CREME</p> <p>BLEU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>SALADE MEXICAINE</p> <p>ESCALOPE DE POULET AU MAROILLES</p> <p>PÂTES</p> <p>EDAM</p> <p>FRAISES</p>	<p>POTAGE AUX ASPERGES</p> <p>PÊCHE AU SURIMI</p> <p>RÔTI DE VEAU SAUCE GRAND VENEUR</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>TOMATE RÔTIE</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>	<p>EMINCÉ DE VOLAILLE</p>