
















# MENUS

MAT - Menu du 20 avril au 24 avril

## Déjeuner

	LUNDI 20/04	MARDI 21/04	MERCREDI 22/04	JEUDI 23/04	VENDREDI 24/04
Entrée	Chou rouge a la vinaigrette 	Betteraves bio 	Ble aux deux olives vgtte	Celeri rave sauce mayonnaise	Carotte rapée vinaigrette bio 
Plat	Filet de saumon grille	Lasagne legume bio 	Pilon de poulet bbc grille 	Boeuf emince au paprika 	Cassolette de colin et fruits de mer 
Garniture	Risetti au beurre	Feculent du jour	Haricots verts persilles 	Puree de pommes de terre bio 	Riz bio au beurre 
Fromage		Fromage blanc bio au sucre 	Fourme d'ambert aop 	Cantafrais	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison bio 	Ananas	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Bleu blanc coeur



Produit MSC



Origine



Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 27 avril au 1 mai

## Déjeuner

LUNDI 27/04

MARDI 28/04

MERCREDI 29/04

JEUDI 30/04

VENDREDI 01/05

Entrée

Meli melo de  
crudites

Crepe au jambon et  
fromage

Salade de batavia au  
maïs bio

Tomates coeurs  
artichaut vgte

Macedoine sauce  
mayonnaise

Plat

Steak de boeuf aux  
échalotes

Galette quinoa  
provencale

Cote de porc sauce  
tomate

Haut de cuisse  
poulet grille

Brochette de  
poisson meuniere

Garniture

Puree de pommes de  
terre bio

Brocolis persilles  
agriconfiance

Penne bio beurre

Poelee lyonnaise

Epinard hache au  
beurre bio

Fromage

Yaourt fruit 125 from

Babybel bio

Camembert bio

Fromage blanc  
coulis fruits rouges

Dessert

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Compote pomme bio

Semoule au lait bio

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine

TRANS-GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 4 mai au 8 mai

## Déjeuner

LUNDI 04/05

MARDI 05/05

MERCREDI 06/05

JEUDI 07/05

VENDREDI 08/05

Entrée

Salade et radis en vinaigrette



Mais tom. olive concombre thon

Salade lentilles bio sce vgte



Plat

Boulette panée de ble a la thai sauce tomate



Saute de boeuf a l'indienne vbf bio



Brochette porc sce barbecue

Escalope de dinde a l'estragon



Pave de hoki au beurre blanc



Garniture

Chou fleur persillé

Fusilli au beurre bio



Petit pois a l'etuve ce2



Riz basmati bio



Courgettes a la vapeur bio



Fromage

Vache qui rit bio



St nectaire aop



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits

Tarte feuilletée aux pommes bio



Fraises au naturel

Crème renversée



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre


Fait maison Recette BIO Vegetarien Produit MSC  
 Certification environnementale de niveau 2 (CE2) Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

# MENUS

*MAT - Menu du 11 mai au 15 mai*

## Déjeuner

	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Entrée		Accras de morue	Feuillete au fromage	Salade composee a l'emmental	Betteraves bio 
Plat	Tarte fine tomates origan bio 	Rougail de saucisses	Steak hache grille bio 	Emince de boeuf aux oignons	Filet de merlu sce bonne femme 
Garniture	Salade bio 	Riz creole	Carottes vichy ce2 	Chou fleur persillé	Cereales gourmandes bio 
Fromage	Brie bio 				St moret 
Dessert	Fromage blanc sucre vanille	Banane rotie bio 	Fruit de saison bio 	Chou a la creme	Ananas f

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)


















TRANS GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 18 mai au 22 mai


## Déjeuner

	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Entrée	Pate de campagne et cornichons	Salade de tomates au basilic	Feuillete au fromage	Carotte rapée ail f bio 	Pois chiche aux oignons
Plat	Paleron de boeuf braise 	Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate 	Emince de boeuf aux oignons	Roti porc echine au thym f. 	Filet de saumon sce bearnaise 
Garniture	Courgette a la creme	Brocolis persilles agriconfiance 	Coeur ble au beurre hve 	Lentilles bio 	Pdt vapeur maison fra 
Fromage		St nectaire aop 			Brie bio 
Dessert	Yaourt bio a la vanille 		Fruit de saison bio 	Mousse chocolat bio 	Yaourt a la myrtille bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Origine

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 25 mai au 29 mai

## Déjeuner

	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
Entrée	Ble aux deux olives vgtte	Melon jaune bio			Salade au pyrenee
Plat	Haut cuisse de plt bio au jus	Falafel sauce curry	Cordon bleu	Roti de veau au jus	Dos colin lieu facon meuniere
Garniture	Carottes vichy ce2	Fusilli au beurre bio	Poelee estivale	Pois casse	Tomates provencales
Fromage	Munster		Comte origine aop	Edam bio	
Dessert	Fruit de saison bio	From blc sce caramel beurre sale bio	Puree de pommes et poires bio	Fruit de saison bio	Eclair chocolat

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

 Recette BIO

 Vegetarien

 Fait maison

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

# MENUS

*MAT - Menu du 1 juin au 5 juin*

## Déjeuner

LUNDI 01/06

MARDI 02/06

MERCREDI 03/06

JEUDI 04/06

VENDREDI 05/06

Entrée

Salade aux tomates  
concombre maïs

Penne bio maïs et  
surimi

Salade au chevre  
chaud

Tomates mozzarella  
ciboulette bio

Plat

Omelette bio aux  
pommes de terre

Spaghettis  
bolognaise bio

Jambonneau

Steak de boeuf aux  
échalotes

Pave de hoki sce aux  
herbes

Garniture

Courgettes bio a la  
crème d'ail

Poivrons sautes

Riz creole bio

Fromage

Camembert bio

Dessert

Tarte au citron

Crème renversée bio

Ananas

Tarte tatin bio

Fruit de saison bio

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Viande bovine française













Produit MSC

TRANSFOOD

# MENUS

MAT - Menu du 8 juin au 12 juin

## Déjeuner

	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrée	Chou rouge pommes a la vgte 	Pasteque	Concombre a la ciboulette bio 	Melon bio 	Pissaladiere
Plat	Coeur de filet de merlu blc 	Lasagnes vegetariennes 	Pilons de poulet tandoori	Cote de porc sauce barbecue	Roti veau au jus 
Garniture	Puree de pommes de terre	Feculent du jour	Piperade	Carottes vichy ce2 	Aubergines sautees
Fromage					Edam bio 
Dessert	Ananas	Yaourt bio a la vanille 	Cone chocolat	Creme praline biscuit 	

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



# MENUS

MAT - Menu du 15 juin au 19 juin

## Déjeuner

LUNDI 15/06

MARDI 16/06

MERCREDI 17/06

JEUDI 18/06

VENDREDI 19/06

Entrée

Salade de betterave  
au fromage de  
chevre



Crudites de saison  
bio



Salade de batavia au  
maïs bio



Wraps aux crudites



Tabouleh libanais  
maison bio



Plat

Lamelles encornets  
provencale



Aiguillettes de blé  
panées epinard feta



Cote de porc poelee



Fish and chips de  
colin

Paleron de boeuf  
braise



Garniture

Puree de pommes de  
terre bio



Farfalle bio beurre



Quinoa blanc au  
beurre bio



Frites bio



Courgettes a la  
vapeur bio



Fromage

Camembert bio



Babybel bio



Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Milshake au chocolat



Compote pomme bio



Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

Vegetarien

TRANS-GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 22 juin au 26 juin

## Déjeuner

LUNDI 22/06

MARDI 23/06

MERCREDI 24/06

JEUDI 25/06

VENDREDI 26/06

Entrée

Coquillettes au maïs  
et oeuf



Salade tomates bio

Concombre a la  
creme

Melon jaune bio



Plat

Boulette panee de  
ble a la thai sauce  
tomate



Cordon bleu volaille  
cuit 100g

Boeuf emince au  
paprika



Palette a la diable  
cuite

Pane de colin  
d'alaska



Garniture

Poelee champetre

Riz basmati bio



Carottes vichy ce2



Pennes au fromage  
bio



Chou fleur persillé

Fromage

Yaourt aux fruits  
mixes bio



Vache qui rit bio



Emmental bio



Dessert

Creme renversee bio



Tarte aux pommes  
bio



Fruit de saison bio



Cone vanille

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

TRANS-GOURMET

# MENUS

MAT - Menu du 29 juin au 3 juillet

## Déjeuner

LUNDI 29/06

MARDI 30/06

MERCREDI 01/07

JEUDI 02/07

VENDREDI 03/07

Entrée

Concombre a la  
creme bio



Pasteque

Melon bio



Plat

Boules de boeuf a la  
sce tomate

Galette quinoa  
provencale

Haut de cuisse  
poulet grille

Paleron de boeuf  
braise



Cheese burger



Garniture

Macaroni au beurre  
bio



Legumes de saison

Coeur ble au beurre  
hve



Aubergines sautees

Frites bio



Fromage

Fromage blanc  
nature bio



Dessert

Fromage blanc  
confiture de fraise  
bio



Nectarine bio



Fruit de saison bio



Crumble aux  
pommes

Cone vanille

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Haute valeur environnementale (HVE)

TRANS-GOURMET