



# MENUS BELLOT



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

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

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:

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		Roulade de volaille	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise		Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes	Spaghetti		Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé		Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton		Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Poisson basquaise		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:**






- 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 BELLOT



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert praline</p>

 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 :**

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 BELLOT



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque		Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Chipolatas grillées*		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz		Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce		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 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 BELLOT



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade d'avocat 		Melon vert 	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus		Couscous "boulettes/merguez" (PC) 	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Pommes noisettes		Buchette	Jardinière de légumes 
Compote pommes 	Yaourt nature 		Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison 		S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			S/P : Tarte au fromage

 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 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	Salami*		Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Rissolette de veau		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes	Purée		Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits		Muffin au chocolat	Carré frais
Fruit de saisons	Croisillon aux pommes			Fruit de saison
<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Pané fromager	<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Poisson pané			<b>S/P</b> : Friand au fromage

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:**










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 BELLOT




SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre		 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin 			Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Vache Picon		Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison		 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois  
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



# MENUS BELLOT



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème		Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)		Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis				Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Croc'lait		Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce				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
















# MENUS BELLOT



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier		Salade verte vinaigrette à la ciboulette	
Œufs durs  	Haché de bœuf à la tomate 		Paëlla (pc) 	Melon 
Epinards à la crème 	Coquillettes			Jambon * Salade surprise
Yaourt aromatisé 	Kiri		Fromage ovale	Emmental  Beignet au chocolat
Marbré au chocolat	Fruit de saison		Compote de pommes 	
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 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 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