































































































































































1		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
<b>SEM 2</b>		Macédoine mayonnaise								
<b>DU</b>		Sauté de bœuf au chocolat		Omelette bio, brocolis, oignon, pommes de terre						
<b>06/05/24</b>		Coquillettes semi-complète à l'huile d'olive		Salade verte chapelaine						
<b>AU</b>		Comté AOP		Fromage du terroir bio						
<b>12/05/24</b>		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio						
<b>Goûter:</b>		Quatre-quart ,lait		Pain, confiture						
<b>SEM 3</b>		Sardine à l'huile, beurre		Betteraves bio vinaigrette		Salade verte chapelaine, tomates confites, croûton à l'ail				Taboulé à la semoule bio semi complète
<b>DU</b>		Jambon grillé		Dalh de lentilles bio aux petits légumes		Rôti de veau (noix patissière)		Duo parmentier aux haricots rouges		Poisson frais du marché sauce dugléré
<b>13/05/24</b>		Petits pois bio à la française		Boulgour bio façon pilaf		Haricots verts bio en persillade		Salade verte chapelaine		Brocolis bio à l'ail
<b>AU</b>		Vache qui rit bio		Camembert bio (le Souveron fromagerie d'Entrammes 53)				Cantal		Petit suisse
<b>19/05/24</b>		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Polenta au lait bio de la Pannetière		Compote de pomme bio		Fruit de saison bio
		<b>Menu alternatif:escalope</b>								
<b>Goûter:</b>		Pain, beurre, chocolat		Biscottes, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, yaourt bio		Pain, fromage
<b>SEM 4</b>				Pomelos		Salade de tomate, ciboulette		Salade César (salade verte, parmesan, tomates confites, dés de volaille)		Salade de blé (tomate, pommes bio de la Grigonnais, maïs)
<b>DU</b>				Spaghetti bio semi complète parmigiano		Poisson frais du marché sauce beurre rouge		Rôti de veau (noix patissière)		Saucisse de porc grillée
<b>20/05/24</b>				(Courgette, oignon, tomate, origan, ail)		Épinards étuvés à la crème		Mogettes bio		Purée de choux de bruxelles
<b>AU</b>				Kiri		Gouda				Fromage du terroir bio
<b>26/05/24</b>				Compote de pommes bio		Flan pâtissier maison à la vanille et au lait de la Pannetière		Ananas au sirop		Fruit de saison bio
										<b>Menu alternatif : cuisine de poulet</b>
<b>Goûter:</b>				Pain, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit		Biscottes, confiture		Brioche, lait

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agricolture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 5		Rillettes de porc maison		Taboulé à la semoule bio semi complète		Macédoine et mayonnaise maison				Salade verte chapelaine
DU		Aiguillette de poulet à l'espagnole		Ratatouille aux lentilles corail maison		Poisson frais du marché sauce au poivron rouge		Lasagnes de légumes végétariennes		Rôti de bœuf sauce bleu
27/05/24		Penne bio semi-complète à l'huile d'olive		Riz pilaf bio		Boullgour bio aux champignons		Salade verte chapelaine		Gratin dauphinois
AU				Chèvre		Fromage du terroir bio		Crème anglaise maison au lait de la Pannetière		Comté aop
02/06/24		Yaourt bio sucré de la Pannetière		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		4/4 maison aux pois chiches et citron		Fruit de saison bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Brioche, yaourt bio		Pain, barre chocolat		Pain, fruit		Marbré, jus de fruit
SEM 6		Concombre vinaigrette		Salade de pomme de terre, tomate, ciboulette		Salade verte chapelaine, croûton à l'ail, comté aop				Salade de courgettes crues vinaigrette
DU		Crumble de légumes aux pois jaunes		Bolognaise de bœuf au fenouil		Sauté de veau à la moutarde		Couscous végétarien à la semoule bio semi-complète		Poisson frais du marché sauce citron
03/06/24						Lentilles vertes bio				Épinards étuvés à la crème
				Carré d'Entrammes (53)				Fromage du terroir bio		Petit suisse
09/06/24		Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Fruit sec (abricot, pruneaux, raisin sec)		Salade de fruit au sirop		Fruit de saison bio		Pain d'épices maison
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Baguette, fromage à tartiner		Biscottes, confiture		Quatre-quart, lait		Pain, compote bio
SEM 7		Rillettes de sardine aux haricots blancs sur biscotte		Salade verte chapelaine, croûton, comté aop		Tomates, ciboulette à la vinaigrette		Concombre à la crème		Taboulé à la semoule bio semi complète
DU		Poulet rôti		Sauté de veau		Quiche aux brocolis bio, chèvre		Poisson frais du marché		Parmentier de carottes aux lentilles corail
10/06/24		Pommes de terre sautées (grenaille)		Haricots verts bio persillés				Riz pilaf bio		
AU		Salade verte				Camembert bio				Chèvre
16/06/24		Yaourt bio sucré de la Pannetière		Crème chocolat maison, langue de chat		Cube de pêche au sirop		Fromage blanc bio des Trois Chênes 49)		Ananas frais
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Pain, compote		Baguette, barre de chocolat, beurre		Brioche, confiture		Biscottes, yaourt bio

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 8		Betterave mimosa		Melon		Toast de rillettes de maquereau à la moutarde		Salade verte chapelaine au gouda		Gaspacho maison
DU		Risotto bio aux champignons, courgette		Poisson frais du marché sauce duglère		Sauté de porc bbc au caramel		Pâtes bio à la carbonara de légumes chapelain		Rôti de bœuf
17/06/24		Coulis de pois cassé bio		Brocolis bio au beurre d'ail		Boullgour bio façon pilaf				Courgettes sautées
AU		Babybel bio		Tomme d'Anjou bio		Saint Nectaire AOP				
23/06/24		Fruit de saison bio		Tarte à l'orange maison		Fruit de saison bio		Compote de pomme bio		Semoule au lait bio caramel ou nature
				<i>Menu alternatif : escalope</i>						
Goûter:		Marbré, jus de fruit		Pain, beurre, chocolat		Brioche, confiture		Pain, fromage à tartiner		Baguette, beurre, fruit
SEM 9		Salade de pâtes bio, lentilles bio, pesto		Salade verte chapelaine		Radis, beurre		Rillettes de canard maison		Pastèque
DU		Ratatouille maison		Hachis parmentier à la viande de bœuf		Dalh de lentilles et ses légumes		Blanquette de veau		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
24/06/24		Semoule de couscous bio à l'huile d'olive				Riz pilaf bio		Carottes vichy bio		Pommes vapeur persillées
AU						Comté AOP		Emmental		
30/06/24		Fruit de saison bio		Yaourt bio sucré		Salade de fruit maison		Fruit de saison bio		Île flottante maison
Goûter:		Brioche, jus de fruit		Pain, beurre, fruit		Bn, lait bio		Quatre-quart, compote		Pain, beurre, fruit
SEM 10		Haricots verts bio vinaigrette		Taboulé à la semoule bio semi complète		Chou fleur, tomates cerises, sauce cocktail		Melon		Pique nique
DU		Sauté de bœuf à l'estragon		Gratin de brocolis pomme de terre, lentilles corail, tomme chapelaine		Rôti de dinde sauce aux champignons		Poisson frais du marché sauce poireaux		Baguette /pain de mie
01/07/24		Coquillettes semi-complète à l'huile d'olive				Blé bio		Purée de salsifis		Jambon de dinde / tartare / salade
AU		Carré d'entrailles bio (53)		Camembert bio (le Souveron fromagerie d'Entrammes 53)		Kiri				Chips
07/07/24		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Cube de pêche au sirop		Polenta au lait bio de la Pannetière, miel		Compote à boire /cake chocolat
Goûter:		Baguette, yaourt bio		Biscottes, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, fromage à tartiner		Pain au chocolat, jus de fruit

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique