

PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

FAIRE MENU

Repas Végétarien



| lundi 20 avril | mardi 21 avril | mercredi 22 avril | jeudi 23 avril | vendredi 24 avril |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|--------------------------------|--|
| fêtons les Odette | fêtons les Anselme | fêtons les Alexandre | fêtons les Georges | fêtons les Fidèle |
| CRÊPE AU FROMAGE | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE | CONCOMBRE AU MAÏS | SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO | RADIS ROSES ET BEURRE |
| CURRY DE COLIN MSC À L'INDIENNE | BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE | TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME | MERGUEZ GRILLÉES | FILET DE POISSON MSC PANÉ |
| GRATIN DE CHOU FLEUR | SEMOULE BIO | SALADE VERTE BIO | GRATIN DE BROCOLIS | PETITS POIS BIO AU JUS |
| FROMAGE | FROMAGE AOP | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| COMPOTE DE POMMES BIO | COMPOTE DE POMMES BIO | FRUIT DE SAISON BIO | MOUSSE CHOCOLAT | TARTE AUX POMMES BIO (RECETTE DU CHEF) |

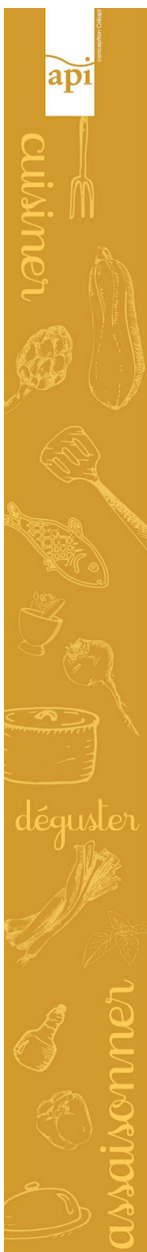
Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien



Fête du Travail

| lundi 27 avril | mardi 28 avril | mercredi 29 avril | jeudi 30 avril | vendredi 01 mai |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| fêtons les Zita | fêtons les Valérie | fêtons les Cath. de Sienne | fêtons les Robert | fêtons les Fête du Travail |
| FRIAND FROMAGE | TABOULÉ (SEMOULE BIO) | COLESLAW BIO | SALADE COMPOSÉE AUX ASPERGES | FÉRIÉ |
| SAUTÉ DE BOEUF MODE | ESCALOPE DE PORC GRILLÉE | LASAGNES AUX LÉGUMES | HAUT DE CUISSE EPICES | |
| CAROTTES BIO BRAISÉES A LA PERSILLADE | HARICOTS PLATS | SALADE VERTE BIO | POMMES DE TERRE GRENAILLE | |
| FROMAGE BIO | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | |
| FRUIT BIO DE SAISON | FRUIT BIO DE SAISON | COMPOTE DE POIRES | TIRAMISU | |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

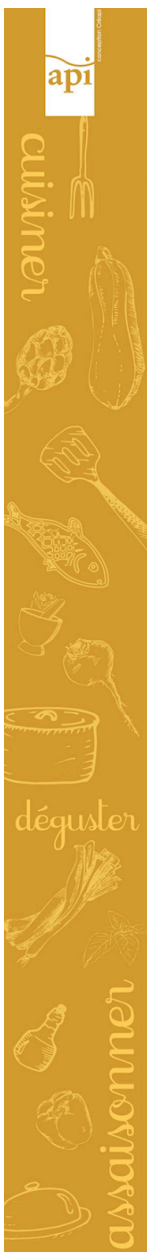


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).










FAIRE MENU

Repas Végétarien



Victoire 1945

| lundi 04 mai | mardi 05 mai | mercredi 06 mai | jeudi 07 mai | vendredi 08 mai |
|----------------------|--|---|---|--------------------------|
| fêtons les Sylvain | fêtons les Judith | fêtons les Prudence | fêtons les Gisèle | fêtons les Victoire 1945 |
| SARDINES A LA TOMATE | SALADE AUX LENTILLES BIO  | ŒUF DUR MAYONNAISE | CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  | FÉRIÉ |
| PAUPIETTE AU VEAU | BLANQUETTE AU POISSON MSC  | PIZZA AU FROMAGE | CHIPOLATAS GRILLÉES | |
| PETITS POIS | HARICOTS VERTS BIO  | SALADE VERTE BIO  | HARICOTS BEURRE | |
| FROMAGE | FROMAGE AOP  | PETIT SUISSE | FROMAGE | |
| COMPOTE | POT GLACÉ | FRUIT BIO DE SAISON  | ANANAS RÔTI GLACE VANILLE | |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

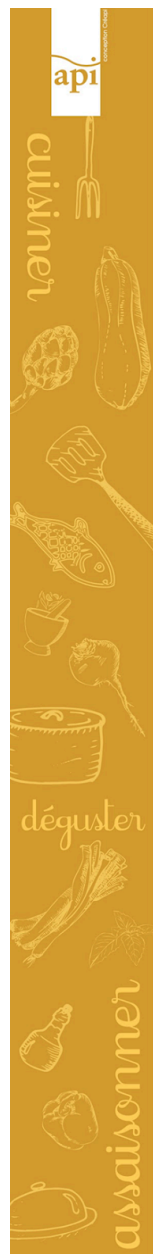


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).





FAIRE MENU

Repas Végétarien



Ascension

Pont de l'ascension

| lundi 11 mai | mardi 12 mai | mercredi 13 mai | jeudi 14 mai | vendredi 15 mai |
|--------------------|---|--------------------------------------|----------------------|-------------------|
| fêtons les Estelle | fêtons les Achille | fêtons les Rolande | fêtons les Ascension | fêtons les Denise |
| CHARCUTERIE | CONCOMBRE BIO À LA BULGARE  | TOMATES MOZZA PESTO | FÉRIÉ | PONT |
| NORMANDIN AU VEAU | BOLOGNAISE VEGGIE | RÔTI DE PORC JUS AU THYM | | |
| HARICOTS VERTS | PÂTES BIO  | CAROTTES BRAISÉES | | |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | | |
| FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | GÂTEAU AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF) | | |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

FAIRE MENU

Repas Végétarien

| lundi 18 mai | mardi 19 mai | mercredi 20 mai | jeudi 21 mai | vendredi 22 mai |
|---|--|--|---|--|
| fêtons les Eric | fêtons les Yves | fêtons les Bernardin | fêtons les Constantin | fêtons les Emile |
| CREPE AU FROMAGE | SALADE AUX PÂTES BIO  | TOMATES BIO VINAIGRETTE  | SALADE BIO COMPOSEE  | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE |
| PAUPIETTE AU VEAU | ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM ET CITRON | FILET DE POISSON MSC À LA BORDELAISE  | PÂTES | BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE |
| BROCOLIS | HARICOTS BEURRE | RIZ | SAUCE CARBONARA | SALADE VERTE BIO  |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE BLANC BIO  | FROMAGE | FROMAGE |
| COMPOTE DE FRUITS BIO  | COMPOTE DE FRUITS BIO  | SPECULOOS | BRIOCHE PERDUE | GLACE |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

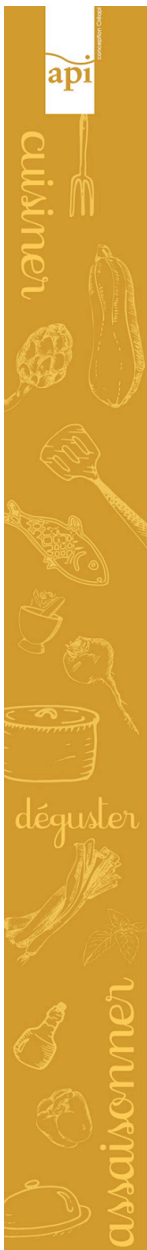


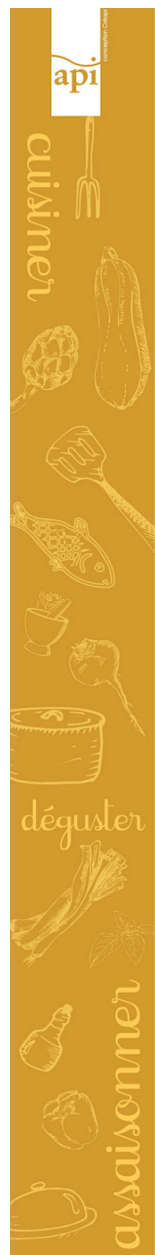
Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





PORTAGE DE SAINT SELVE









Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Lundi de Pentecôte

FAIRE MENU



| lundi 25 mai | mardi 26 mai | mercredi 27 mai | jeudi 28 mai | vendredi 29 mai |
|-------------------------------|------------------------------|---|---|---|
| fêtons les Lundi de Pentecôte | fêtons les Bérenger | fêtons les Augustin | fêtons les Germain | fêtons les Aymar |
| FÉRIÉ | CHARCUTERIE | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  | SALADE AU RIZ IGP  | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  |
| | RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA | GNOCCHIS | SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE | RÔTI DE BOEUF |
| | SAUCE CREME | SAUCE PESTO ROSSO | HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  | GRATIN DE COURGETTES BIO  |
| | FROMAGE | PETIT SUISSE | FROMAGE | FROMAGE |
| | LAITAGE | COMPOTE DE POMMES BIO  | PECHE MELBA | GÂTEAU AU YAOURT (RECETTE DU CHEF) |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

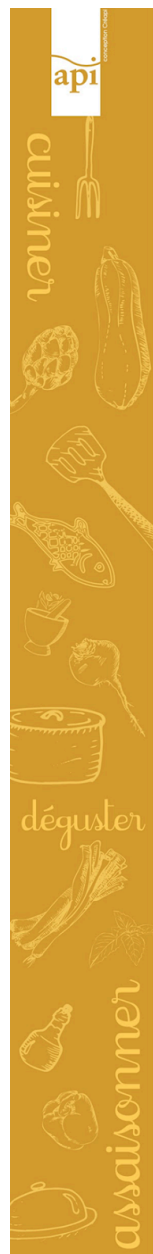


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

| lundi 01 juin | mardi 02 juin | mercredi 03 juin | jeudi 04 juin | vendredi 05 juin |
|---|---|--|---------------------------|--|
| fêtons les Justin | fêtons les Blandine | fêtons les Kévin | fêtons les Clotilde | fêtons les Igor |
| PASTÈQUE | TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)  | SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS  | FRIAND AU FROMAGE | MELON |
| FISH | SAUCISSES GRILLÉES | TORTILLAS(AUX OEUF BIO)  | PAUPIETTE AU VEAU | CALAMARS À LA ROMAINE |
| AND CHIPS | LENTILLES BIO  | SALADE VERTE BIO  | HARICOTS PLATS PERSILLADE | PIPERADE BIO  |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE AOP  | FROMAGE | FROMAGE |
| FRUIT DE SAISON BIO  | COMPOTE | FRUIT DE SAISON BIO  | PÊCHE AU SIROP | FLAN NAPPÉ CAMEL |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

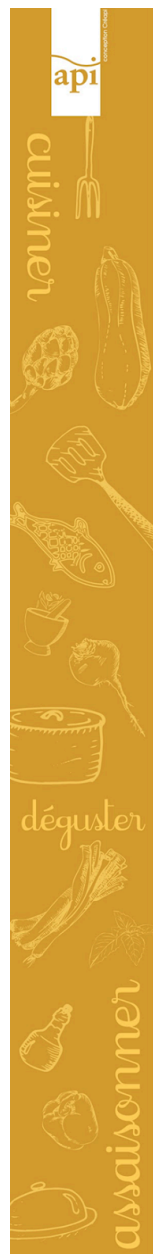


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien



| lundi 08 juin | mardi 09 juin | mercredi 10 juin | jeudi 11 juin | vendredi 12 juin |
|--|---|----------------------------------|--|----------------------------------|
| fêtons les Médard | fêtons les Diane | fêtons les Landry | fêtons les Barnabé | fêtons les Guy |
| TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE | MELON | TOMATES BIO VINAIGRETTE | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON |
| ÉMINCÉ DE POULET CURRY COCO | PIZZA MARGHERITA (TOMATE, BASILIC, FROMAGE) | JAMBON BRAISÉE SAUCE ECHALOTE | RÔTI DE DINDE | FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE |
| COEUR DE BLÉ | SALADE VERTE BIO | PÂTES BIO | BOULGOUR BIO PILAF AUX PETITS LÉGUMES | HARICOTS BEURRE PERSILLADE |
| FROMAGE | FROMAGE | PETIT SUISSE | FROMAGE | FROMAGE |
| FRUIT BIO DE SAISON | FRUIT DE SAISON BIO | COMPOTE DE FRUITS | CLAFOUTIS AUX ABRICOTS (RECETTE DU CHEF) | FRUIT BIO DE SAISON |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




REPAS SENEGAL

EPAS MAROCAIN vég

REPAS ITALIE

REPAS JAPONAIS

| lundi 15 juin | mardi 16 juin | mercredi 17 juin | jeudi 18 juin | vendredi 19 juin |
|---|------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| fêtons les Germaine | fêtons les J. F. Régis | fêtons les Hervé | fêtons les Léonce | fêtons les Romuald |
| CHOU CHINOIS | | | | |
| RIZ SAUTÉ AUX CREVETTES | À DÉFINIR | À DÉFINIR | À DÉFINIR | À DÉFINIR |
| ET AUX PETITS LÉGUMES | | | | |
| FROMAGE | | | | |
| YAOURT BIO À LA VANILLE  | | | | |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

#REF!

Repas Végétarien 

| lundi 22 juin | mardi 23 juin | mercredi 24 juin | jeudi 25 juin | vendredi 26 juin |
|------------------|---|--|--|--|
| fêtons les Alban | fêtons les Audrey | fêtons les Jean-Baptiste | fêtons les Prosper | fêtons les Anthelme |
| REPAS FRANCE | ENTRÉE DU JOUR | MELON | CONCOMBRE BIO A LA GRECQUE  | SALADE COMPOSEE |
| À DÉFINIR | MERGUEZ GRILLÉES | ÉMINCÉ DE DINDE | HACHIS PARMENTIER (PDT BIO)  | DHAL DE LENTILLES CORAILLES |
| | LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE | POÊLÉE DE COURGETTES BIO  | SALADE VERTE BIO  | BOULGOUR BIO PILAF  |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| | FRUIT BIO DE SAISON  | BROWNIES | FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS JAUNES  | FRUIT DE SAISON |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

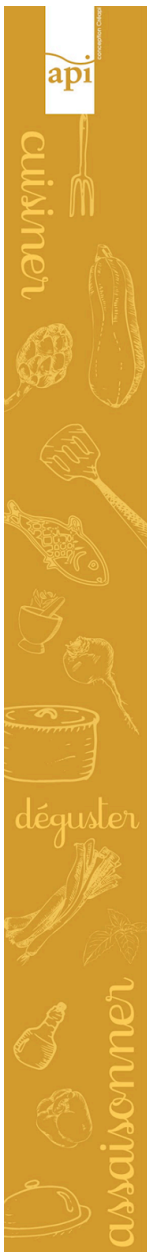


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.














PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien



| lundi 29 juin | mardi 30 juin | mercredi 01 juillet | jeudi 02 juillet | vendredi 03 juillet |
|---------------------------------------|--|--|----------------------------|---|
| fêtons les Pierre-Paul | fêtons les Martial | fêtons les Thierry | fêtons les Martinien | fêtons les Thomas |
| SAUCISSON À L'AIL | COURGETTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  | SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO  | PASTÈQUE | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  |
| GRANDE SALADE COMPOSÉE : | FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE  | HAUT DE CUISSE MARINEES | RÔTI DE PORC AU JUS | GRANDE SALADE COMPOSÉE : |
| PERLES DE RIZ, THON, OEUF ET CRUDITÉS | BOULGOUR BIO PILAF  | HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  | RATATOUILLE | (PÂTES BIO, OEUFS DURS, TOMATE, MAÏS)  |
| FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE AOP  | FROMAGE | FROMAGE |
| GLACE | YAOURT BIO  | FRUIT BIO DE SAISON  | CRÈME DESSERT À LA VANILLE | FRUIT DE SAISON BIO  |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

