




Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées oignons frits	Tomates vinaigrette 			
Raviolis 	Jambon blanc	Férié	Férié	
Muffin aux pépites de chocolat 	Ratatouille			
	Fromage blanc bio aux framboises 			



Coatréven








Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf sauce catalane </p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Beignet au chocolat </p>	<p>Concombre</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Pommes de terre purée </p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>		<p>Lentilles </p> <p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin </p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Kiwi BIO </p>	<p>Pâté de volaille </p> <p>Pennes Rigate BIO aux légumes pois cassés et graines de courge Bio (<i>Carottes, ciboulette, oignons, ail</i>) </p> <p>Portion de camembert </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>



Coatréven











Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Férie	<p>Tomates maïs</p>  <p>Cordon bleu</p>  <p>Riz BIO</p>  <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Œuf dur mayonnaise</p>  <p>Semoule bio sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice  couscous, olives vertes)</p> <p>Portion de fromage fondu vache qui rit</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p>  <p>Thon émincé sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>



Coatréven

Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes rondelles au jus et petits pois</p> <p></p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse de dinde façon chipolata </p> <p>Semoule BIO</p> <p></p> <p>Banane BIO </p>		<p>Mousse de foie cornichons</p> <p>Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Portion de fromage fondu</p> <p>Pot de glace</p>	<p>Salade verte vinaigrette Et cantal AOP </p> <p>Filet de hoki sauce basquaise </p> <p>Fusillis BIO </p> <p>Tarte chocolat spéculoos </p>

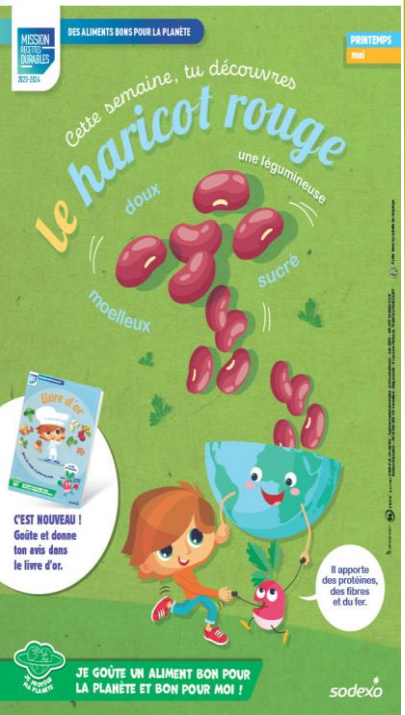


Coatréven

Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricot rouge			
<p>Rillettes</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Riz pilaf BIO</p> <p>Compote fruits allégée en sucre</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Le haricot rouge</p> <p>Cette semaine, tu découvres une légumineuse douce, moelleuse et sucrée.</p> <p>Je goûte un aliment bon pour la planète et bon pour moi !</p>	<p>Macédoine thon mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Salade fusillis BIO surimi</p> <p>Sauté de bœuf carottes</p> <p>Boulgour</p> <p>Milk Shake lacté chocolat</p>

MISSION RECETTES DURABLES



Coatréven

Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon 	Taboulé		Saucisson à l'ail	Radis beurre
Beignet stick mozzarella 	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne 		Duo de colin d'Alaska et saumon crème coco 	Haut de cuisse de poulet à l'estragon 
Gratin de chou-fleur béchamel	Lentilles 		Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO 
Fromage blanc BIO brisure d'Oréo 	Cake fraise menthe		Gouda BIO 	Tartelette caramel chocolat 
			Pêche	







Coatréven

Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024














Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte dés d'édam</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p>  <p>Génoise roulée à la framboise</p>	<p>Pois chiche concombre tomate féta</p> <p>Rôti de dinde au jus d'herbes </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Brownie</p>		<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Donut  </p>	<p>Cake dés de jambon </p> <p>Paëlla végétarienne </p> <p>Portion de fromage fondu BIO </p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>



Coatréven









Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rosette</p> <p>Boulgour sauce tajir  marocain pois chiche et raisins secs (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes</i>)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Concombres à la crème ail et persil</p> <p>Pennes bio  Carbonara  </p> <p>Smoothie framboise basilic</p>		<p>Crêpe jambon emmental </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière </p> <p>Haricots verts</p> <p>Nectarine </p>	<p>Bientôt les vacances </p> <p>Tomates au basilic Et billes de mozzarella</p> <p></p> <p>Beignet de Poisson  blanc sauce Ketchup</p> <p>Riz bio safrané </p> <p>Bâtonnet de glace vanille enrobé noisette </p>



Coatréven

Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette  	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde sauce au paprika 		Pâté de campagne Filet de hoki sauce façon marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)  Riz créole 	Melon Jambon blanc Chips 
Nuggets crispidor Ratatouille	semoule 		Camembert Abricots	Glace à l'eau thé pêche nestea
Barre bretonne	Tarte aux pommes 			



Coatréven