



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Betteraves	poireaux vinaigrette	Salade de pêcheur	Carottes rapées
PLAT	colin au citron	Hachis parmentier	Pâtes	Rôti de porc	Tajine végétarien
GARNITURE	Brocolis	Salade	bolognaise	Haricots beurre	Céréales gourmandes
LITAGE	Emmental	Kiri	Fromage	Mimolette	St nectaire
DESSERT	Orange	Compote	Fruits	Ananas frais	Gâteau au chocolat
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 02 mai 2022		mardi 03 mai 2022		mercredi 04 mai 2022		jeudi 05 mai 2022		vendredi 06 mai 2022	
ENTRÉE	Chou chinois	<b>bio</b>	Macedoine		Celeri		Taboulé		Radis	<b>bio</b>
PLAT	Bœuf	<b>loc</b>	Saussice de toulouse à la volaille	<b>loc</b>	emincé de porc champignon	<b>loc</b>	Omelette Andalouse	<b>Bio</b>	Colin sauce crevette	<b>msc</b>
GARNITURE	Frites		Carottes	<b>Bio</b>	Gratin de chou fleur et pommes de terres		Haricots verts	<b>bio</b>	Riz	<b>Bio</b>
LITAGE	Gouda dans la salade		Fromage blanc	<b>Bio</b>	Fromage		Camembert	<b>aop</b>	Vache qui rit	
DESSERT	Pomme		Crème aux œufs	<b>bio</b>	Fruits		Yaourt myrtilles	<b>bio</b>	Banane	
PAIN	Pain	<b>Bio</b>	Pain	<b>Bio</b>	Pain	<b>Bio</b>	Pain	<b>Bio</b>	Pain	<b>Bio</b>



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 09 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
ENTRÉE	Paté de campagne	Chou fleur vinaigrette	Saucisson sec	Concombre à la crème	Tomates vinaigrette
PLAT	Sauté de boeuf <b>loc</b>	Roti de dindonneau <b>loc</b>	Blanquette de veau <b>loc</b>	Brandade de poisson <b>msc</b>	Chili végétarien <b>Bio</b>
GARNITURE	Coquillettes <b>Bio</b>	Salsifis	Carottes	Salade verte <b>Bio</b>	Riz <b>Bio</b>
LITAGE	Yaourt aux fruits <b>bio</b>	Tartine ail <b>bio</b>	fromage	Brie <b>Bio</b>	St nectaire <b>aop</b>
DESSERT	Fruits <b>Bio</b>	Gateau à l'ananas	Fruits	Salade de fruits	Kiwi
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)			Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
ENTRÉE	Gaspacho	œuf Mayo <b>Bio</b>	Concombre bulgare	cake au thon	Radis <b>Bio</b>
PLAT	Nugget's Maison	Pizza végété	Poisson du jour	Bœuf <b>loc</b>	roti orloff <b>loc</b>
GARNITURE	Pomme frit	Salade <b>Bio</b>	Ratatouille	Purée de carottes <b>Bio</b>	Pates <b>Bio</b>
LITAGE	Les fripons	Yaourt <b>Bio</b>	Fromage	Brie	Yaourt nature <b>Bio</b>
DESSERT	Pêche au sirop	Fruits	Fruits	Fruits	Compote <b>Bio</b>
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>

Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
ENTRÉE	Carottes <b>Bio</b>	Brocolis en vinaigrette	Betteraves <b>Bio</b>		
PLAT	Roti de bœuf <b>loc</b>	Crepinette <b>loc</b>	Escalope à la crème <b>loc</b>		
GARNITURE	Frites	Haricots beurre	Coquillettes <b>Bio</b>		
LITAGE	fromage blanc aux fruits <b>bio</b>	Cantal <b>Aop</b>	Fromage		
DESSERT	Fruits	Gateau aux fruits	Fruits		
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>		



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)			Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 01 juin 2022	jeudi 02 juin 2022	vendredi 03 juin 2022
ENTRÉE	Saucisson sec	Salade vert maïs <b>bio</b>	Paté de foie	Melon	Concombre <b>bio</b>
PLAT	Hoky bordelaise <b>Msc</b>	steak haché <b>vbf</b>	Chipolatas <b>loc</b>	Pissaladière	Tomates farcies <b>loc</b>
GARNITURE	courgettes sautées <b>Bio</b>	Coquillette <b>Bio</b>	Lentilles et carottes <b>bio</b>	Salade verte	riz <b>Bio</b>
LITAGE	Camembert <b>aop</b>	Emmental rapé dans le plat	Fromage	pont l'éveque <b>Aop</b>	Crème chocolat <b>Bio</b>
DESSERT	Fruits	Fruits	Compote pomme/poire	Brownies	Fruits
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 06 juin 2022	mardi 07 juin 2022	mercredi 08 juin 2022	jeudi 09 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
ENTRÉE	Betteraves <b>Bio</b>	piemontaise	Céleri rémoulade	Haricots verts <b>bio</b>	Carottes <b>Bio</b>
PLAT	Blanquette de volaille <b>loc</b>	Bœuf <b>loc</b>	Omelette <b>Bio</b>	emincé de porc charcutière <b>loc</b>	cœur de merlu <b>msc</b>
GARNITURE	Blé <b>bio</b>	Carottes <b>Bio</b>	Champignon / pdt	Gratin de chou fleur	purée
LITAGE	Coulommiers	Buchette de chèvre	Fromage	Gouda	Saint nectaire <b>Aop</b>
DESSERT	Yaourt aux fruits <b>Bio</b>	Fruits	Fruits	Cake	Fruits
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
ENTRÉE	Salade de riz <b>Bio</b>	Tomates <b>bio</b>	Melon	Concombre	Friand saucisse maison <b>loc</b>
PLAT	Dinde <b>loc</b>	Quiche au fromage	Spaghetti	Filet cabillaud <b>msc</b>	Steak haché <b>loc</b>
GARNITURE	courgettes sautées <b>Bio</b>	Salade <b>Bio</b>	carbonara	Carottes <b>Bio</b>	Potatos
LITAGE	Fromage blanc <b>Bio</b>	Fromage dans la quiche	Fromage	St Nectaire <b>Aop</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>
DESSERT	Glace	Semoule au lait <b>bio</b>	Fruits	Brownies	Compote <b>Bio</b>
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>





# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)			Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
ENTRÉE	Gaspacho	Melon	Betteraves	Riz niçois	Radis
PLAT	Volaille grillée	bœuf	Chipolatas	Omelette	Colin
GARNITURE	Purée	haricots verts	Coquillettes	Ratatouille	Gratin de pâtes
LITAGE	Emmental	Camembert	Fromage	Fromage blanc	Plateau de fromages
DESSERT	Fruits	Riz au lait	Fruit	Fruits	Crème chocolat
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)			Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 01 juillet 2022
ENTRÉE	Macedoine mayonnaise	Salade de pommes de terre et cervelas	Rillettes	Salade Marco polo	Tomates <b>bio</b>
PLAT	Filet de dinde <b>loc</b>	Roti de porc <b>loc</b>	Steak haché <b>vbf</b>	Marée du jour <b>msc</b>	Hamburger végété maison <b>bio</b>
GARNITURE	Riz pilaf <b>Bio</b>	Courgettes <b>Bio</b>	Coquillettes <b>bio</b>	Brocolis	Salade verte <b>Bio</b>
LITAGE	Yaourt <b>aop</b>	Pont l'Evêque <b>aop</b>	Fromage	Kiri	Cheddar
DESSERT	Fruits	Fruits	Compote pomme/poire	Cake des milles et une nuits	Glace
PAIN	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>	Pain <b>Bio</b>



# Menus CC Cœur du Perche



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)			Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 04 juillet 2022	mardi 05 juillet 2022	mercredi 06 juillet 2022	jeudi 07 juillet 2022	vendredi 08 juillet 2022		
ENTRÉE	pique-nique	Melon	Carottes rapées	bio	Friand fromage		
PLAT	Crudité	Nugget's maison	Omelette	bio	Steak haché	vbf	
GARNITURE	Sandwich	Frites	Riz	bio	Haricots verts	Bio	VACANCES
LITAGE	jambon	Plateau de fromages	Fromage		plateau de fromage		
DESSERT	Kiri	Crème Mont blanc Praliné	Fruits cuits		Salade de fruits		
PAIN	Fruit	Pain	Bio	Pain	Bio	Pain	Bio