

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE AU CITRON	CONCOMBRE BIO FROMAGE BLANC
ROULADE DE VOLAILLE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGES		MACÉDOINE	RADIS ROSE & BEURRE
EMINCE DE POULET SAUCE BARBECUE	BOEUF BBC BOURGUIGNON	ROTI DE DINDE BBC JUS LIE AUX HERBES	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE
SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE VERTE	RIZ BIO
GOUDA	CAMEMBERT BIO	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ	KIRI
FRUITS DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO
AU CHOIX	LIÉGEOIS VANILLE			AU CHOIX

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

### GOÛTERS

Pain au chocolat

Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

	Repas végétarien	FÉRIÉ - FÊTE DU TRAVAIL		
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
SALADE DE BLÉ BIO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE TOMATES & FÊTA	OEUF MAYONNAISE
TABOULÉ	CONCOMBRE CIBOULETTE		COLESLAW	PATÉ DE CAMPAGNE
HAUT DE CUISSE JUS THAI	GRATIN DE PÂTES BIO AU FROMAGE		SAUTÉ DE PORC CARAMÉLISÉ	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH
CHOU-FLEUR BIO ROTI	-		FRITES	BLÉ BIO
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ		TOMME GRISE	YAOURT SUCRÉ BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		ECLAIR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	AU CHOIX		ECLAIR VANILLE	AU CHOIX

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



**GOÛTERS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus MAI JUIN 2024

### Municipalité de Ballainvilliers Scolaire & ALSH

lundi 06 mai	mardi 07 mai	FÉRIÉ - ARMISTICE 1945 mercredi 08 mai	FÉRIÉ - ASCENSION jeudi 09 mai	PONT DE L'ASCENSION vendredi 10 mai
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ			
SALADE DE TOMATE & BASILIC	SAMOUSSA LÉGUMES			
BOLOGNAISE	CORDON BLEU			
TORTIS BIO 	HARICOTS VERTS BIO 			
KIRI	EMMENTAL			
YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO  AU CHOIX			

Produits Bio 







Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

**GOÛTERS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 13 mai	MENU GREC 	mercredi 15 mai	Repas végétarien 	vendredi 17 mai
SALADE DE RIZ	TZATZIKI	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES BIO À LA MAROCAINE 	SALADE DE POMMES DE TERRE
SALADE DE PÂTES	SALADE DE TOMATES & MOZZA		COLESLAW	SALADE DE LENTILLES
SAUTE DE DINDE BBC AU CURRY 	VIANDE KEBAB	CHIPOLATA AUX HERBES	PASTA E FAGIOLI (haricots blancs, pâtes BIO et sauce tomate) 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME 
GRATIN DE COURGETTES BIO 	FRITES	BROCOLIS BIO 	COQUILLETES BIO 	EPINARDS BIO A LA CRÈME 
ST PAULIN	YAOURT SUCRÉ	EMMENTAL	PETIT SUISSE ARÔMATISÉ	TOMME GRISE
FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE 	GALAKTOBOUREKO DU CHEF (Gâteau de semoule)	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO
FOMAGE BLANC BIO À LA COMPOTE 	AU CHOIX		AU CHOIX	AU CHOIX

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS
Croissant
Fromage blanc aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

FÉRIÉ - PENTECÔTE		Repas végétarien		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	MELON	SALADE DE PÂTES BIO	OEUF DUR MAYONNAISE RILLETES À LA SARDINE	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	STEAK HACHÉ DE VEAU JUS OIGNONS	SAUTE DE BOEUF BBC AU CURRY	CARBONARA DE DINDE
	-	PURÉE DE CAROTTES BIO AU CUMIN	HARICOTS VERTS	COQUILLETES BIO
	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA	YAOURT SUCRÉ
	CREME VANILLE CRÈME CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO	CRUMBLE AUX POMMES BIO DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO AU CHOIX

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

**GOÛTERS**  
Baguette & Barre de chocolat  
Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
PASTEQUE  MELON	TOMATE BIO VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE   SALADE VERTE DÉS DE FROMAGE	NEMS DE LÉGUMES	MELON  PASTÈQUE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE   CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE JUS AUX HERBES	PAELLA MERGUEZ DU CHEF	RÔTI DE BOEUF BIO & KETCHUP 	MOUSSAKA DE LENTILLES	FILET DE MERLU MSC SAUCE ANETH 
SEMOULE BIO	-	COURGETTE BIO BRAISÉE 	-	RIZ
MIMOLETTE	SAMOS	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT SUCRÉ	CARRÉ DE L'EST
FRUITS DE SAISON BIO   AU CHOIX	COMPOTE BIO   AU CHOIX	FRUITS DE SAISON BIO 	GLACE TIMBALLE	FRUITS DE SAISON BIO   AU CHOIX

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 













Produit Local 

### GOÛTERS

Quatre - quart

Yaourt nature

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 03 juin	Repas végétarien 	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	REPAS AMÉRICAIN 
lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
TABOULÉ (SEMOULE BIO)   SALADE DE MAIS	COURGETTES BIO RÂPÉE AU FROMAGE FRAIS   COLESLAW	SALADE DE BLE BIO 	PASTÈQUE	SALADE VERTE & TOMATES  RADIS ROSE
SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS	TORTELLINI BIO TOMATE MOZZARELA JUS BASILIC 	FILET DE COLIN MSC ROTI SAUCE ESTRAGON 	QUICHE AU THON	BURGER
HARICOTS BEURRE A L'AIL	-	GRATIN D'AUBERGINES BIO 	SALADE VERTE	FRITES
YAOURT LOCAL DE LA FERME DE VILTAIN 	EMMENTAL BIO 	ST PAULIN	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON BIO   AU CHOIX	LIÉGEOIS VANILLE  LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO 	RIZ AU LAIT CAMEL  SEMOULE AU LAIT CAMEL	DONUT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 




Produit Local 

### GOÛTERS

Baguette + confiture

Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
MELON 	SALADE DE BLÉ BIO	OEUF DUR MAYONNAISE	<b>Repas végétarien</b> 	
PASTÈQUE	SARDINE À L'HUILE		TOMATE VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG & FROMAGE
SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX 	FILET DE POISSON PANÉ	PIZZA FROMAGE	CONCOMBRES & FÉTA	SALADE ICEBERGE & CROUTONS
SEMOULE BIO 	PETITS POIS BIO	SALADE VERTE 	PASTA E LENTICCHIE (pâtes et lentilles sauce tomates) 	SAUTE DE DINDE BBC COLOMBO 
GOUDA	CAMEMBERT BIO	YAOURT SUCRÉ	COQUILLETES BIO 	RIZ
BROWNIE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUITS DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ	KIRI
	AU CHOIX		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO 
			MOUSSE CITRON	AU CHOIX

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef

Produits Labellisés 

Produit Local 













### GOÛTERS

Cake marbré

Lait nature

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



	REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
PATÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE PÂTES BIO 
ROULADE DE VOLAILLE	MELON		SALADE DE TOMATES & MOZZA	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET BBC AU PARIKA 	OMELETTE BIO NATURE	ROTI DE BOEUF JUS AU THYM	LASAGNE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
HARICOTS VERTS BIO 	GRATIN DE COURGETTES	BLÉ 	-	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO 
FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIMOLETTE	PETIT SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ BIO 
FRUITS DE SAISON BIO 	RIZ AU LAIT DU CHEF 	FRUITS DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO 
AU CHOIX			LIÉGEOIS VANILLE	AU CHOIX

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef

Produits Labellisés 

Produit Local 

**GOÛTERS**  
Baguette + Pâte à tartiner  
Lait nature

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Repas végétarien		Départ en Vacances		
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGES	MELON	CONCOMBRE BIO FROMAGE BLANC AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATES BIO VINAIGRETTE & FÊTA
SALADE VERTE ET CROUTONS	PASTÈQUE		SALADE D'ENDIVES & POMMES	RADIS BEURRE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP/ MAYONNAISE	QUICHE FROMAGE	FILET DE COLIN MSC JUS AU CITRON	RISOTTO DE POULET BBC
SPAGHETTIS BIO	FRITES BIO	HARICOTS VERTS BIO	PURÉE DE CAROTTES BIO	-
MIMOLETTE	KIRI	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT SUCRÉ	TOMME BLANCHE
CRÈME DESSERT VANILLE	MISTER FREEZ	FRUITS DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUITS DE SAISON BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT				AU CHOIX

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local

**GOÛTERS**  
Fromage blanc nature  
Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

	Repas végétarien		Repas Froid	MENU ECO RESPONSABLE
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
SALADE DE THON & MAIS	MELON	CONCOMBRE BIO	TOMATES À CROC'SEL	
SALADE DE LENTILLES	PASTÈQUE		RADIS CROC'SEL	
HAUT DE CUISSE DE POULET	FAJITAS VÉGÉTALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	PIÉMONTAISE À L'OEUF	
COURGETTES BIO	RIZ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	
GOUDA	YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	
FRUITS DE SAISON BIO	CORNET VANILLE	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE	FRUITS DE SAISON BIO	
AU CHOIX			AU CHOIX	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local

**GOÛTERS**

Baguette & pâte à tartiner

Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

