






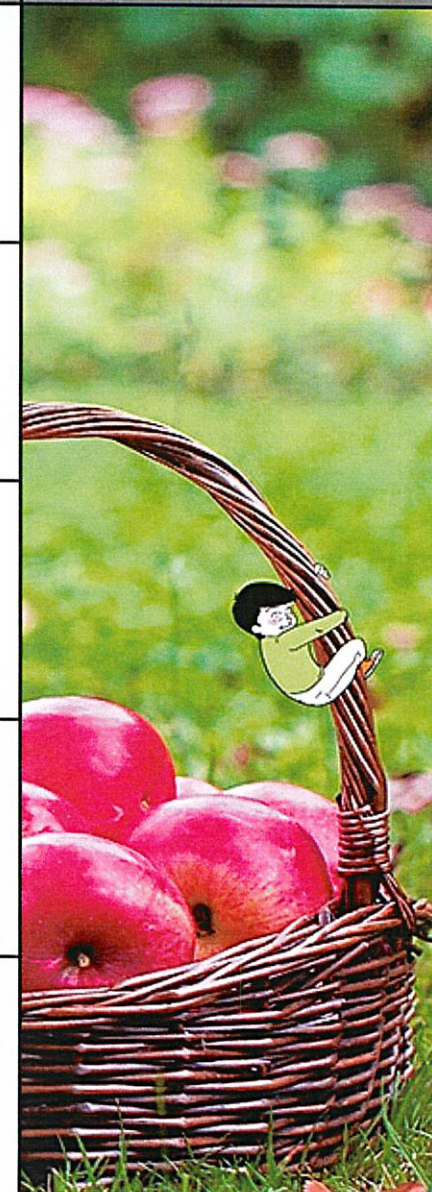

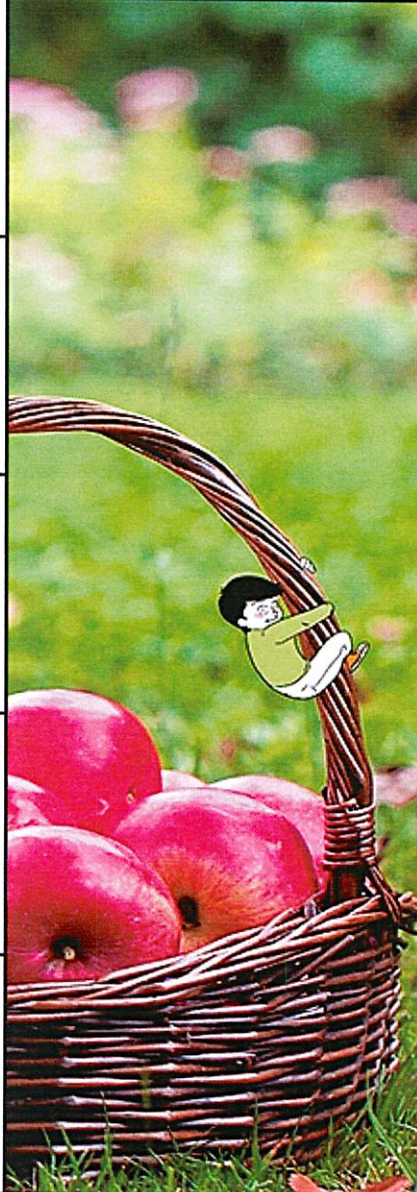


T10 / FRESSENNEVILLE
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

		Menu
	Lundi	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Sauté de poulet - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio  Saint Nectaire AOP  Crème dessert à la vanille
	Mercredi	Salade de pommes de terre, cubes de carottes - Vinaigrette Steak haché au veau  - Sauce au poivre /Égrainé végétal de pois Bio  - Sauce au poivre Haricots verts Bio aux oignons Suisse sucré Compote poire
	Jeudi	Pizza au fromage Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise /Nuggets végétarien de blé - , mayonnaise Épinards à la Béchamel Cantal AOP  Fraises
	Vendredi	Melon jaune Allumettes végétales - Façon carbonara Pastachiches (pois chiches) HVE Pont l'Evêque AOP  Mousse au chocolat au lait



T10 / FRESSENNEVILLE
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

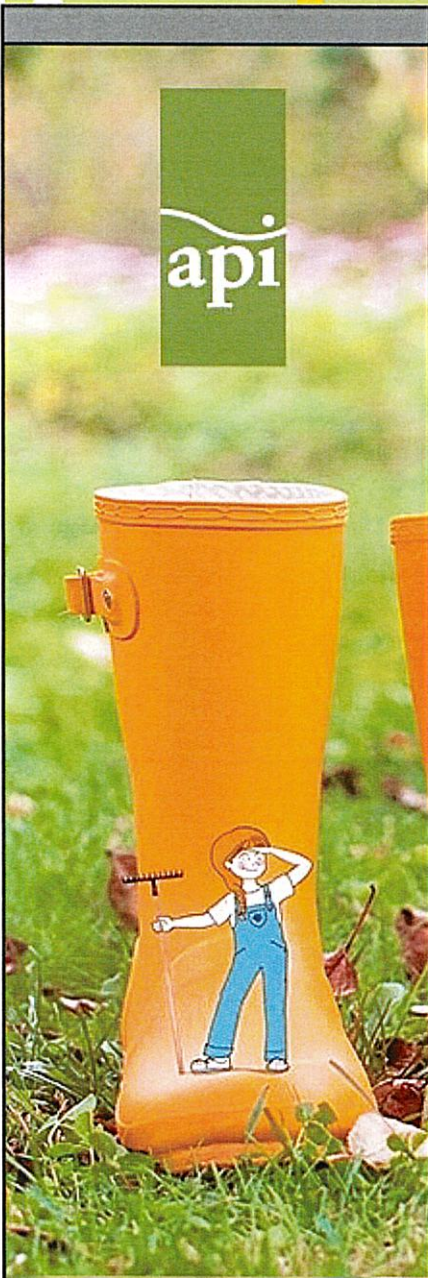
		Menu	
	Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce barbecue /Émincé végétal au pois et blé - Sauce barbecue Cordiale de légumes Gouda Bio ^{Bio} Pastèque	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) 🍳 Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Mimolette Bio ^{Bio} Flan à la vanille	
	Mercredi	Cake du chef au chorizo 🍷 /Cake du chef à l'emmental Poisson blanc meunière MSC 🐟 - Sauce aux herbes de Provence /Crispy de blé Ratatouille Petit moulé nature Ananas	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à la framboise Farce façon tomate farcie - Sauce tomate /Égrené de boeuf 🇫🇷 - Sauce tomate /Égrainé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce tomate Riz Bio Pilaf ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Yaourt local à la framboise (vrac)	
	Vendredi	Concombre - Fromage blanc Jambon blanc (saveur en or) /Rôti de dinde 🇫🇷 /Pané fromager Purée de pommes de terre Emmental Bio ^{Bio} Banane Bio ^{Bio}	

T10 / FRESSENNEVILLE
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

		Menu	
	Lundi	Melon Aiguillettes de poulet FR  - Sauce basquaise /Chipolata végétale - Sauce basquaise Semoule Bio  Tomme noire IGP  Liégeois chocolat	
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Suisse fruité Abricot	
	Mercredi	Mélange de coquillettes Bio et tomates  - Vinaigrette au basilic Sauté de porc  - Sauce romarin /Sauté de poulet - Sauce romarin /Aiguillettes de blé épinards féta Petits pois CE2 Pont l'Evêque AOP  Éclair à la vanille	
	Jeudi	Pico de Galo (tomates, oignons, piment, coriandre, citron vert) - Vinaigrette Chili con carne /Chili sin carne Riz Bio Pilaf  Edam Bio  Flan du chef au caramel	
	Vendredi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - , mayonnaise Nuggets de poisson /Galette boulgour Mélange de courgettes et blé à la tomate Camembert Bio  Nectarine blanche	

T10 / FRESSENNEVILLE
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu



	Menu
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Rougail de saucisses /Saucisse de volaille - Façon rougail /Saucisse végétale (façon chipo) - Façon rougail Riz Bio Pilaf Pointe de brie Bio Compote poire Bio (coupelle)
Mardi	Tomates - Vinaigrette Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux /Pané moelleux Chou fleur CE2 Béchamel - Pommes de terre vapeur Yaourt sucré vrac (régional) Clafoutis à l'abricot
Mercredi	Concombre - Fromage blanc Omelette du chef (MEA) Semoule Bio - Ratatouille Saint Paulin Liégeois vanille
Jeudi	Pâté de campagne /Haricots verts - Vinaigrette Jambon blanc (saveur en or) /Rôti de dinde /Galette de pois pané Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Chanteneige Bio Banane Bio
Vendredi	Melon Oeufs durs Salade de tortis Bio, tomate, concombre et maïs - Vinaigrette Saint Nectaire AOP Nectarine jaune

