



Ste Proculle

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Légende

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Spécialité du Chef



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 2 mai 2022

CRÊPE AU FROMAGE

PÂTES

À LA CARBONARA

FROMAGE

ENTREMETS VANILLE

mardi 3 mai 2022

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE

BOLOGNAISE VÉGÉTALE AU SOJA

BLÉ

FROMAGE

COMPOTE

jeudi 5 mai 2022

TOMATES AU BASILIC

SAUTÉ DE VEAU VBF MARENGO
"Local 58"

CAROTTES FRAÎCHES À LA
CIBOULETTE "Local 63"

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63"

TARTELETTE AUX FRAISES
"Cuisinée par le chef"



vendredi 6 mai 2022

CONCOMBRE BULGARE

FILET DE POISSON FRAIS MSC
SAUCE HOLLANDAISE

POMMES DE TERRE VAPEUR "Local
63"

CANTAL AOP
"Gaec Les Marmottes local 63"

MOUSSE AU CHOCOLAT "Cuisinée
par le chef"



Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



DÉJEUNER

Menu Cocoon and Cooking

lundi 9 mai 2022

RILLETTES DE THON "Cuisinées par
le chef"

ONE POT PASTA AU POULET 
VÉGÉTAL "Local 63"

(plat complet avec des penne et
du poulet)

LAITAGE

BANANE BIO 

mardi 10 mai 2022

SALADE VERTE AUX CREVETTES

DAUBE DE BOEUF VBF "Local 58" 

TOMATE PROVENÇALE

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP
"Gaec Les Marmottes local 63" 

CAKE AU CHOCOLAT "Recette de
Marie-Laure"

jeudi 12 mai 2022

TOMATE ET FETA

QUENELLES NATURE SAUCE
TOMATE

BOULGOUR BIO 

FROMAGE

COMPOTE POMME/FRAMBOISE

vendredi 13 mai 2022

TERRINE DE CAMPAGNE ET
CORNICHONS


NUGGETS DE POISSON

EPINARDS À LA CRÈME

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63" 

PANNA COTTA AU COULIS DE
FRAISES

*Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices*

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 





Ste Proculle

Maternelle



Légende

Poisson frais "le Poisson
livreur"



Produit Bio



Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

Menu des élèves Classe de CM2

lundi 16 mai 2022

SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO 

TARTE TOMATE ET MOZZARELLA
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE

LAITAGE

FRAISES AU SUCRE

mardi 17 mai 2022

ROSETTE ET CORNICHONS

STEAK HACHÉ ET KETCHUP

POMMES DE TERRE AU FOUR
"Local 63" 

FROMAGE

COOKIES AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT "Cuisinés par le chef"

Menu Cocoon and Cooking

jeudi 19 mai 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE

SAUCISSE VPF GRILLÉE "Local 58" 

POMMES NOISETTE

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63" 

ROSES DES SABLES "Cuisinées par
le chef"

vendredi 20 mai 2022

PIZZA

FILET DE POISSON FRAIS MSC À LA
CRÈME DE BASILIC 


HARICOTS VERTS BIO 

CANTAL AOP
"Gaec Les Marmottes local 63" 

GLACE

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices



réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 



Ste Procule

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Légende

Poisson frais "le Poisson
livreur"



Produit Bio



Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 23 mai 2022

MELON

COUSCOUS AUX BOULES DE
BOEUF VBF

LÉGUMES COUSCOUS

FROMAGE

ILE FLOTTANTE "Cuisinée par le
chef"

mardi 24 mai 2022

BETTERAVES BIO

OMELETTE

POMMES DE TERRE VAPEUR "Local
63"

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP
"Gaec Les Marmottes local 63"

BANANE BIO

jeudi 26 mai 2022

FÉRIÉ

vendredi 27 mai 2022

ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



Poisson frais "le Poisson
livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

DÉJEUNER

lundi 30 mai 2022

CERVELAS

HAUT DE CUISSE DE POULET
VÉGÉTAL "Local 63" 

PETITS POIS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

mardi 31 mai 2022

CAROTTES RÂPÉES "Local 63" 

RÔTI DE VEAU AU JUS "Local 58" 

COURGETTES FRAÎCHES "Local 63" 

CANTAL AOP
"Gaec Les Marmottes local 63" 


GÂTEAU AUX MYRTILLES "Cuisiné
par le chef"

jeudi 2 juin 2022

PASTÈQUE

PIZZA AUX FROMAGES


"Cuisinée par le chef"


YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63" 

GLACE

vendredi 3 juin 2022

FEUILLETÉ HOT-DOG "Cuisiné par
le chef"


FILET DE POISSON FRAIS MSC
SAUCE BASQUAISE 

BOULGOUR BIO 

FROMAGE

LIÉGEOIS VANILLE

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 



DÉJEUNER

Menu Cocoon and Cooking

lundi 6 juin 2022

FÉRIÉ

mardi 7 juin 2022

COEURS DE PALMIER ET MAÏS

MAC AND CHEESE RACLETTE

"Cuisiné par le chef"

FROMAGE

MOUSSE AU CHOCOLAT "Cuisinée
par le chef"

jeudi 9 juin 2022

MAQUEREAUX À LA TOMATE

SAUTÉ DE PORC VPF "Local 58" 

HARCOTS VERTS BIO 

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP
"Gaec Les Marmottes local 63" 

TARTE AUX POMMES "Cuisinée par
le chef"

vendredi 10 juin 2022

MELON

CALAMARS À LA ROMAINE

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier local 63" 

BANANE BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 