
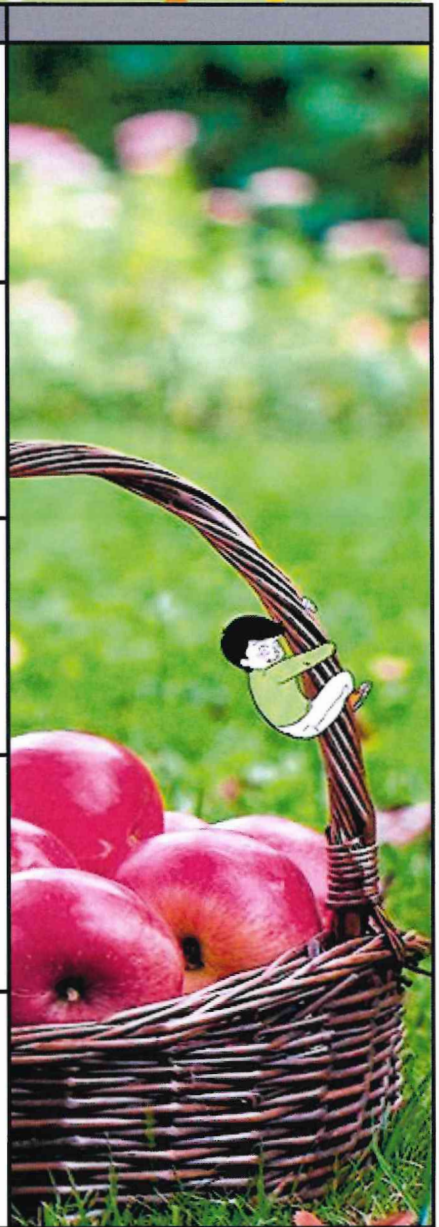


ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

*menu sans substitution

	Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette du chef 🍴 Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce tomate Boulghour Bio Gouda Bio Pastèque	
	Mardi	Carottes râpées bio 🍴 - Vinaigrette à la framboise du chef 🍴 Tomate farcie (à plat) Riz de camargue IGP créole 🍴 Fromage blanc des Alpes 🍴 - , sucre Fraises - , sucre	
	Mercredi	Cake du chef au chorizo 🍴 Filet de colin 🍴 - Sauce aux herbes de Provence Ratatouille Petit moulé nature Banane Bio	
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc du chef 🍴 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce mayonnaise Fusilli Bio - , maïs - Vinaigrette du chef 🍴 Mimolette Bio Crème caramel du chef 🍴	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette balsamique du chef 🍴 Omelette du chef (MEA) 🍴 Épinards à la Béchamel Buchette Crème dessert au chocolat	



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

*menu sans substitution

	Lundi	<p>Salade de pomme de terre - Vinaigrette du chef 🍴</p> <p>Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce basquaise</p> <p>Haricots verts Bio persillés 🇫🇷</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Melon</p> <p>Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale 🇫🇷</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Tomme noire IGP 🇫🇷</p> <p>Liégeois chocolat</p>	
	Mercredi	<p>Mélange de coquillettes Bio et tomates 🇫🇷 - Vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce au thym</p> <p>Petits pois CE2 🇫🇷</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>Pêche</p>	
	Jeudi	<p>Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz de camargue 🇫🇷</p> <p>Edam Bio 🇫🇷</p> <p>Flan à la vanille</p>	
	Vendredi	<p>Rosette Label Rouge 🇫🇷 🇫🇷 - , cornichons</p> <p>Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 - , citron</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷</p> <p>Banane Bio 🇫🇷</p>	

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

*menu sans substitution

	Lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival ^{Bio} Emincé de cuisse de poulet ^{OF} - Sauce au jus Ratatouille du chef Brie Nectarine jaune	
	Mardi	Carottes râpées bio ^{Bio} ^{OF} - Vinaigrette à l'orange du chef ^{OF} Rougail de saucisses Riz de camargue ^{OF} Vache qui rit Bio ^{Bio} Fruit de saison	
	Mercredi	Melon Tortillas de pommes de terre Saint Paulin Liégeois vanille	
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc du chef ^{OF} Bolognaise végétale ^{OF} - emmental Bio râpé ^{Bio} Macaronis Bio ^{Bio} Yaourt nature sucré de Lozère ^{OF} Clafoutis à l'abricot ^{OF}	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au balsamique du chef ^{OF} Dos de colin d'Alaska MSC ^{OF} - Sauce au curry doux Chou fleur CE2 Béchamel ^{OF} Biscuit répétita local ^{OF} Compote fraîche pomme Bio cerise ^{Bio} ^{OF}	


ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

*menu sans substitution

	Lundi	<p>Melon jaune Boulettes au boeuf  - Sauce tomate Macaronis Bio  - emmental Bio râpé  Vache qui rit Bio  Flan à la vanille</p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérés du chef  - , croûtons nature Galette végétarienne du chef au boulgour Bio  Haricots verts Bio persillés  Tomme blanche Beignet framboise</p>	
	Mercredi	<p>Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail du chef  Emincé de cuisse de poulet  - Sauce colombo Riz de camargue  Edam Bio  Pastèque</p>	
	Jeudi	<p>Mélange de coquillettes Bio et maïs  - Vinaigrette persillée du chef  Sauté de porc   - Sauce provençale Brocolis béchamel Fromage blanc des Alpes  - , sucre Pêche</p>	
	Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne du chef  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth Pommes de terre vapeur - , persil Saint Môret Bio  Compote fraîche pomme Bio  </p>	

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

*menu sans substitution

	Lundi	<p>Tomates - Vinaigrette du chef 🇫🇷 Jambalaya aux légumes Riz de camargue 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 Pastèque</p>	
	Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival 🇫🇷 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 Épinards à la Béchamel Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Nectarine blanche</p>	
	Mercredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette du Chef 🇫🇷 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce mayonnaise Salade de riz Bio, tomate et maïs 🇫🇷 Emmental Bio 🇫🇷 Éclair au chocolat</p>	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Beignet de calamars à la romaine - , citron Macaronis Bio 🇫🇷 - emmental Bio râpé 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait</p>	
	Vendredi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette du Chef 🇫🇷 Pizza au fromage Chips Vache qui rit Bio 🇫🇷 Cookie du chef chocolat 🇫🇷</p>	