

Menu

Semaine du 06 au 10 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Haricots verts niçois	F	Taboulé	Tranche de surimi mayonnaise
Paupiette de veau à la crème	Aiguillettes de colin façon papillote	E	Boulettes d'agneau à l'indienne	Sauté de poulet thaï
Tortis	Riz	R	Carottes au beurre	Beignets de salsifis
Tomme noire	Vache qui rit	I	Pont l'évêque	Camembert
Compote de pomme BIO	Liégeois chocolat	E	Fruit	Mousse au chocolat

Menu

Semaine du 13 au 17 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine*	Carottes râpées	Assiette de crudités	Saucisson sec cornichons*	Cèleri rémoulade
Burger de veau aux champignons	Steak haché de bœuf sauce au fro- mage	Filet de poulet rôti	Rôti de dinde à la crème	Nuggets de poisson
Printanière de lé- gumes	Yaourt aromatisé	Lentilles au jus	Duo de fleurette Yaourt au sucre de canne	Epinards à la crème
Pointe de brie	Pâtisserie	Tartare nature	Banane	Buchette
Flan nappé caramel		Ile flottante crème anglaise		Riz au lait

* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos en quartier	Salade de riz au thon	Pâté de campagne*		
Jambon cornichons*	Rissolette de veau	Cuisse de poulet rôtie		
Coquillettes	Légumes du jardin	Petits pois		
Edam	Coulommiers	Pont l'évêque		
Crème dessert chocolat BIO	Madeleine	Clafoutis poires amandes maison		

Menu

Semaine du 03 au 07 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec*	Chou blanc aux raisins secs et mayonnaise	Salade surprise	Salade fraîcheur	Œuf dur BIO mayonnaise
Escalope de poulet basquaise	Boulettes d'agneau aux fruits secs	Médailillon de merlu Beurre blanc	Chili con carne (PC)	Steak haché thon aux petits légumes
Potatoes	Petits pois	Julienne de légumes	Carré de l'est	Carottes au beurre
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme noire	Compote pomme coing	Yaourt sucré
Fruit	Liégeois caramel	Gâteau basque		Arlequin de fruits

Menu

Semaine du 10 au 14 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Chou rouge aux pommes	Roulade de volaille*	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Paleron de bœuf aux olives	Coucou boulettes merguez (PC)	Aiguillettes poisson aux céréales
	Haricots verts	Pommes de terre au four		Poêlée de légumes
	Fromage blanc sucré	Boursin	Samos	Coulommiers
	Fruit	Mousse à la framboise maison	Fruit BIO	Café liégeois

* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menu

Semaine du 17 au 21 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Concombre bulgare	Carottes râpées	Melon	Betteraves Vinaigrette
Sauté de bœuf aux oignons	Ravioli gratinés au fromage (PC)	Omelette au chorizo*	Mixed grill*	Filet de colin pané
Gratin de légumes du jardinier		Salade composée	Taboulé	Courgettes à la tomate gratinées
Tartare ail et fines herbes		Tomme blanche	Yaourt à boire	Crème dessert praliné
Compote de	Tarte aux fruits	fruit		

Menu

Semaine du 24 au 28 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade coleslaw	Tranche de surimi mayonnaise	Pâté en croûte de volaille	Sardine à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Pépites lieu céréales et sauce tartare	Croque monsieur*	Rôti de bœuf froid cornichons	Filet de poulet rôti
Fusilli	Riz	Salade mixte	Salade 4 saisons	Cocos mijotés
Yaourts aux fruits	Croc' lait	Emmental	Petit moulé	Petits suisses aux fruits
Fruit BIO	Eclair au chocolat	Beignet au sucre	Fruit	Compote de poires

* Plat contenant du porc

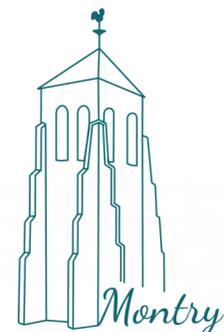
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menu

Semaine du 01 au 05 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise	Salade comtoise	Mousserond de ca- nard*	Salade tomate et maïs	Melon
Nuggets de volaille	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Filet de lieu frais à la niçoise*	Paella*(PC)	Jambon*
Pommes vapeur	Beignets de chou fleur	pêche française		chips
Kiri	Yaourt sucré BIO	Haricots plats et tomates	Fromage ovale	Camembert
Crème dessert pistache	Marbré au chocolat	Carré d'as	Fruit BIO	Pâtisserie
		Mousse au chocolat maison		

Menu



Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail *	Concombre au yaourt	Férib	Salade de quinoa
Sauté de dinde aux légumes	Aiglettes de saumon pané	Bouchée à la reine « maison »		Sauté de bœuf aux carottes (pc)
Gnocchis	Petits pois	Riz		Chanteneige
Camembert	Cœur des dames	Brie		Flan nappé caramel
Crème vanille	Donuts	Gâteaux de semoule		

* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements