



Menus du 13 mai au 5 Juillet 2019

PRESTATION STANDARD DOUBLE GARNITURE

Légende :



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Salade de pois chiches*	Concombre à la ciboulette*	Tarte au fromage du chef*	Radis beurre	Betteraves BIO*
Boulettes d'agneau aux 4 épices *	Poisson meunière	Sauté de bœuf*	Goujons de poulet croustillant	Quenelles BIO sauce tomate*
Légumes couscous* et semoule	Riz à l'espagnole* et Fritta*	Poêlée de légumes* et purée de pdt*	Courgette béchamel* et pommes noisettes	Macaronis BIO* et Brocolis
Fromage blanc sucré	Emmental BIO	Tomme blanche à la coupe*	Montady à la coupe*	Yaourt BIO sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Sachet de pomme séchée	Eclair vanille	Fruit de saison BIO

3EME Challenge anti gaspillage

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Salade de pommes de terre*	Macédoine à la mayonnaise*	Rillettes de porc *	Melon vert *	Salade verte et ses croûtons
Sauté de poulet sauce paprika*	Rôti de Boeuf*	Tortilla oignons et pommes de terre*	Sauté de porc aux asperges*	Pépites de colin aux 3 céréales
Petits pois mîtonnés* et Boulgour*	Purée de pdt * et poelée de légumes*	Yaourt aromatisé	Pennes* et Jeunes carottes*	Haricots verts* et Haricots blancs à la tomate*
Rondelé au sel de camargue	Carré de ligueuil BIO	Fruit de saison	Mimolette à la coupe*	Crème anglaise
Fruit de saison	Compote pommes framboises		Crème dessert caramel	Gâteau aux fruits rouges*

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Carottes râpées*	Pastèque*	Salade de tomates*	F	F
Merguez grillée	Lasagnes bolognaise	Poisson pané	E	E
Semoule* et légume couscous*		Courgette béchamel* et coquillettes*	R	R
Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Coulommiers	I	M
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Clafoutis aux fruits maison	E	E

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Salade de maïs*	Concombre en vinaigrette*	Salade de lentilles*	Salade verte et ses croûtons	Pâté de foie*
Normandin de veau	Jambon grillé*	Emincé de poulet au romarin*	Rôti de bœuf froid*	Filet de colin poêlé
Jeunes carottes* et pommes persillées*	Frites au four et Haricots verts*	Ratatouille du chef* et semoule*	Coquillettes BIO* sauce tomate et petits pois*	Brocolis en béchamel* et Riz Pilaf*
Yaourt sucré local	Camembert	Gouda à la coupe *	Chanteneige	Yaourt BIO vanille
Fruit de saison	Compote abricots	Fruit de saison	Crème dessert Chocolat	Bras de vénus*

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
F	Betteraves vinaigrette*	Salade de riz *	Tomate en vinaigrette*	Pâté de campagne Catalan*
E	Alguilletes de poulet à la provençale*	Paupiette de veau *	Rôti de porc froid*	Filet de colin meunière
R	Semoule BIO* et Poelée de légumes*	Petits pois à l'étuvée et pâtes *	Salade de lentilles* et Haricots verts vinaigrette*	Epinards en béchamel* et riz créole*
I	Yaourt à la pulpe de fruits	Tomme blanche à la coupe*	Petit moulé nature	Crème anglaise
E	Fruit de saison	Fruit de saison	Fian vanille	Gâteau aux mûres*

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Carottes râpées BIO*	Salade de pois chiches*	Melon *	Crêpe au fromage	Salade verte et ses croûtons
Omelette fraîche BIO	Tranche de Bœuf braisé*	Cuisse de poulet Basquaise*	Rôti de porc aux pommes *	Gratin de la mer*
Boulgour BIO sauce tomate* et Jeunes carottes persillées*	Haricots beurre* et pommes sautées*	Riz pilaf*	Chou fleur* et pommes persillées*	Pennes* et brunoise de légumes*
Yaourt sucré BIO	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc sucré	Petit moulé paysan breton	Edam à la coupe *
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Ananas au sirop	Quatre quart aux pruneaux*	Mousse au chocolat

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Pastèque*	Concombre en vinaigrette*	Tranche de surimi mayonnaise*	Taboulé *	Tarte au fromage maison*
Sauté de poulet sauce charcutière*	Colin meunière	Lasagnes aux légumes maison*	Rôti de bœuf *	Poêlé de colin doré
Pommes de terre aux oignons* et brocolis*	Jardinière au curcuma* et Riz		Petits pois mîtonnés* et Blé*	Courgettes en béchamel* et Tortis*
Carré de ligueuil à la coupe	Suisse fruité	Rondelé au sel de camargue	Yaourt sucré local	Gouda BIO
Liégeois vanille	Beignet sucré local	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes fraises

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Melon Jaune*	Cervelas cornichons*	Crudités de saison*	Pizza au fromage	Pastèque*
Paupiette de veau sauce champignons*	Emincé de poulet aux herbes de la	Marmite de colin*	Rôti de porc *	Oeufs durs mayonnaise*
Purée de pommes de terre* et Choux Fleur*	Poêlée de légumes du chef* et Pâtes*	Riz pilaf*	Ratatouille du chef* et Boulgour*	Taboulé*
Camembert à la coupe	Fromage blanc sucré	Gouda à la coupe*	Fromage fondu	Crème anglaise
Sachet de pomme séchées	Fruit de saison	Mousse de fruits maison*	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat*



Participez à notre 3eme challenge anti gaspillage la semaine du 20 au 24 mai

" Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances".

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Recettes cuisinées par notre équipe de cuisine