

Menus de la Semaine du 6 au 10 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri mimolette <i>Sauce cocktail</i> OU Potage de légumes</p> <p>Nuggets de poulet* OU Escalope de porc panée</p> <p>Coquillettes à la tomate</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombres et dés de feta OU Potage de légumes</p> <p>Epaule de porc <i>Sauce romarin</i> OU Jambon de dinde</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tarte flan fruits rouges</p> <p>Yaourt nature sucré Mini cake à l'abricot</p>	<p style="text-align: center; border: 2px dashed green; padding: 10px;">Féié</p> <p style="text-align: center; background-color: #92d050; padding: 10px;">Goûters</p>	<p>Nems* OU Potage de légumes</p> <p>Steak haché de bœuf <i>Sauce tomate</i> OU Joue de bœuf en sauce</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et Nutella Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Betteraves et tomate mozzarella <i>Vinaigrette aux 2 moutardes</i> OU Potage de légumes</p> <p>Parmentier de poisson OU Gougère au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Beignet à la framboise Fruit de saison</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Angola</i>	
Tomate croq'sel OU Potage de légumes	Macédoine mayonnaise et œuf dur OU Potage de légumes	Risetti au pistou OU Potage de légumes	Salade limao (<i>salade verte, fenouil, sauce citronnée</i>) OU Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichon OU Potage de légumes
Cavatappi à la carbonara OU Cavatappi au thon et tomate	Couscous végétarien 	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Pain de poisson Sauce tomate	Sauté de bœuf  strogonoff OU
Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt nature sucré	Haricots verts	Riz	Poisson meunière
Petit pot de glace vanille fraise	Fruit de saison	Tomme blanche	Mimolette	Printanière de légumes
		Fruit de saison	Crème chocolat banane 	Fromage blanc sucré
		Goûters		Fruit de saison
Yaourt aromatisé	Flan vanille nappé caramel	Pain au chocolat	Petits filous	Céréales
Gaufrette vanille	Palmier	Jus de fruits	Madeleine	Lait

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Fête des voisins</i>	
Pommes de terre ravigote Carottes à la mimolette OU Potage de légumes Rôti de dinde OU Omelette aux fines herbes Ratatouille gratinée et boulgour Crème dessert au caramel	Cour'slaw (<i>courgettes et carottes râpées</i>) OU Potage de légumes Palette de porc provençale OU Aiguillettes de poulet Frites Export : pommes de terre wedge Carré Compote de pomme	Concombres façon tzatziki OU Potage de légumes Tajine de bœuf Semoule Saint Nectaire <i>et pain de campagne</i> Mousse au chocolat au lait Goûters	Rillettes thon vache qui rit OU Potage de légumes Wings de poulet Sauce barbecue Carottes bâtonnets Coulommiers Cake et lacté pomme framboise	Betteraves vinaigrette OU Potage de légumes Croustillants de poisson* OU Filet de hoki pané Purée de brocolis Petit cotentin Fruit de saison
Yaourt nature et sucre Mini cake à la framboise	Brioche aux pépites Yaourt à boire	Tarte aux pommes Jus de fruits	Lacté au chocolat Flibustier	Yaourt aromatisé Palet breton

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade pommes de terre maquereaux moutarde à l'ancienne OU Potage de légumes</p> <p>Steak haché de bœuf OU Sauté de bœuf  <i>Sauce brune</i></p> <p>Haricots beurre & verts émincés et dés de carottes</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate mozzarella <i>Vinaigrette à l'huile d'olive</i> OU Potage de légumes</p> <p>Paëlla poulet & fruits de mer  OU Pavé de colin à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Milk shake à la fraise </p> <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Acras de morue* et salade OU Potage de légumes</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Courgettes sautées à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Goûters</p> <p>Gâteau d'anniversaires  Jus de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Férialé</p>	<p>Concombres à la crème OU Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc OU Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes à la tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mouliné de pomme saveur biscuitée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufrette fourrée chocolat</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 3 au 7 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Vinaigrette crémeuse à la ciboulette OU Potage de légumes</p> <p>Chipolatas grillées OU Merguez grillées</p> <p>Lentilles</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri et cake au fromage Sauce fromage blanc OU  Potage de légumes</p> <p>Longe de porc  Sauce Esterel OU Brick de poisson </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Melon OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf et ketchup </p> <p>Penne</p> <p>Camembert</p> <p>Smoothie abricot banane </p>	<p>Tomate à l'edam OU Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu de dinde* OU Cordon bleu de porc </p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Taboulé et tomate OU Potage de légumes</p> <p>Parmentier de poisson aux courgettes OU </p> <p>Œufs durs gratinés</p> <p>Purée</p> <p>Cône à la vanille</p>
<p>Prince au chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Galettes bretonnes</p>	<p>Goûters</p> <p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mini cake à la fraise</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit de saison</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center; border: 2px dashed green; padding: 5px;">Férialé</p>	<p>Melon jaune OU Potage de légumes</p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale  OU Langue de porc  <i>Sauce piquante</i></p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Tomate mozzarella OU Potage de légumes</p> <p>Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)</p> <p>Fusée</p>	<p>Concombres <i>Vinaigrette à la tomate</i> OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc froid  OU Rôti de dinde froide</p> <p>Gratin chou-fleur brocolis</p> <p>Chou au chocolat </p>	<p>Dip de carottes  Houmous pesto OU Potage de légumes</p> <p>Poisson pané* et citron OU Filet de hoki pané </p> <p>Torti à la tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
	<p>Génoise fourrée cacao</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûters</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain et Kiri</p> <p>Jus de fruits</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise OU Potage de légumes	Salade verte OU Potage de légumes	Terrine de macédoine* au fromage blanc OU Potage de légumes	Salade de pommes de terre et courgettes râpées <i>Sauce curry</i> OU Potage de légumes	Cake tomate feta basilic aux graines de courges bio <i>Sauce fromage blanc</i> OU Potage de légumes
Saucisse de Strasbourg et saucisse fumée OU Knack de volaille	Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre) OU Quenelles gratinées	Filet de merlu <i>Sauce créole</i>	Œufs durs mayonnaise 	Rôti de bœuf au jus  OU Filet de colin grillé
Carottes et chou nouveaux	Riz	Semoule	Salade de pâtes	Petits pois et carottes
Lacté saveur vanille	Edam	Tomme blanche	Petit cotentin	Petit filou
	Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit de saison	Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) 	Fruit de saison
		Goûters		
Gâteau au chocolat	Yaourt aromatisé	Chausson aux pommes	Yaourt nature sucré	Beignet au chocolat
Fruit de saison	Mini cake à la framboise	Fromage frais sucré	Gaufrette vanille	Briquette de lait

Nos plats sont élaborés en
cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves en vinaigrette Céleri au fromage blanc OU Potage de légumes</p> <p>Nuggets de poulet* OU Escalope de dinde grillée</p> <p>Risetti à la sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc râpé et saucisson à l'ail cornichon OU Potage de légumes</p> <p>Pavé de poisson <i>Sauce persane</i></p> <p>Poêlée provençale et riz OU Tripes à la mode de Caen</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Chiffonnade de salade verte OU Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Concombres façon tzatziki OU Potage de légumes</p> <p>Galopin de veau <i>Sauce barbecue</i> OU</p> <p>Emincé de veau </p> <p>Haricots verts émincés, flageolets et pommes de terre</p> <p>Cake aux framboises et chocolat  </p> <p>Brioche aux pépites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune OU Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc OU Jambon de dinde</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mini cake à l'abricot</p>
		Goûters		
		Gâteau d'anniversaires		
		Jus de fruits		
<p>Lacté au chocolat</p> <p>Flibustier</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p>			

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien








Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise OU Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf au paprika  OU Quenelles gratinées</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la bulgare OU Potage de légumes</p> <p>Pavé de colin <i>Sauce citron</i></p> <p>Carottes persillées OU Pizza végétarienne </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Moelleux enrobé chocolat*</p>	<p>Salade de riz arlequin OU Potage de légumes</p> <p>Quiche courgette chèvre et tomate (plat végétarien)  </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette balsamique</i> OU Potage de légumes</p> <p>Penne à la bolognaise au bœuf OU Penne à la bolognaise au thon</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon OU Potage de légumes</p> <p>Hamburger </p> <p>Frites et ketchup Export : pommes de terre wedge et ketchup</p> <p>Coca-cola</p> <p>Glace fusée framboise ananas orange</p>
Goûters				
<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Madeleine</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Palet breton</p>	<p>Gaufrette fourrée chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

