



Menus de la Semaine du 6 au 10 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri mimolette <i>Sauce cocktail</i> ET Potage de légumes</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Coquillettes à la tomate</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombres et dés de feta ET Potage de légumes</p> <p>Epaule de porc  <i>Sauce romarin</i></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;">Féié</p> <p style="text-align: center;">Goûters</p>	<p>Nems* ET Potage de légumes</p> <p>Steak haché de bœuf <i>Sauce tomate</i></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> ET Potage de légumes</p> <p>Parmentier de poisson</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
			Angola	
Tomate croq'sel ET Potage de légumes	Macédoine mayonnaise et œuf dur ET Potage de légumes	Risetti au pistou ET Potage de légumes	Salade limao (<i>salade verte, fenouil, sauce citronnée</i>) ET Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichon ET Potage de légumes
Cavatappi au thon et tomate	Couscous végétarien 	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Pain de poisson Sauce tomate	Sauté de bœuf  strogonoff
Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt nature sucré	Haricots verts	Riz	Printanière de légumes
Petit pot de glace vanille fraise	Fruit de saison	Tomme blanche	Mimolette	Fromage blanc sucré
		Fruit de saison	Crème chocolat banane 	Fruit de saison
		Goûters		
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 ET Potage de légumes	Cour'slaw (<i>courgettes et carottes râpées</i>) ET Potage de légumes	Concombres façon tzatziki ET Potage de légumes	Rillettes thon vache qui rit ET Potage de légumes	Betteraves vinaigrette ET Potage de légumes
Rôti de dinde	Palette de porc provençale	Tajine de bœuf Semoule	Haut de cuisse de poulet <i>Sauce barbecue</i>	Filet de hoki à la crème Purée de brocolis
Ratatouille gratinée et boulgour	Pommes de terre wedge	Saint Nectaire <i>et pain de campagne</i>	Carottes braisées	Petit cotentin
Crème dessert au caramel	Carré Compote de pomme	Mousse au chocolat au lait	Coulommiers Cake et lacté pomme framboise	Fruit de saison
Yaourt nature et sucre Mini cake à la framboise	Brioche aux pépites Yaourt à boire	Goûters 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
Salade pommes de terre maquereaux moutarde à l'ancienne ET Potage de légumes Sauté de bœuf  <i>Sauce brune</i> Haricots beurre & verts émincés et dés de carottes Fraidou Fruit de saison Lacté saveur vanille Cookie	Salade de tomate mozzarella <i>Vinaigrette à l'huile d'olive</i> ET Potage de légumes Paëlla poulet & fruits de mer  Milk shake à la fraise 	Acras de morue* et salade ET Potage de légumes Aiguillettes de poulet au curry Courgettes sautées à la crème Fromage frais aux fruits Goûters Gâteau d'anniversaires  Jus de fruits	<div style="border: 2px dashed green; padding: 10px; text-align: center;"> Férialé </div>	Concombres à la crème ET Potage de légumes Jambon blanc Coquillettes à la tomate Emmental râpé Mouliné de pomme saveur biscuitée Yaourt aromatisé Gaufrette fourrée chocolat

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 <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i> ET Potage de légumes</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Lentilles</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri et cake au fromage <i>Sauce fromage blanc</i> ET Potage de légumes</p> <p>Longe de porc  <i>Sauce Esterel</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Melon ET 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 ET Potage de légumes</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Taboulé et tomate ET Potage de légumes</p> <p>Parmentier de poisson aux courgettes</p> <p>Cône à la vanille</p>
Goûters				
<p>Prince au chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Galettes bretonnes</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 ET Potage de légumes</p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale </p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Tomate mozzarella ET Potage de légumes</p> <p>Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)</p> <p>Fusée</p>	<p>Concombres Vinaigrette à la tomate ET Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Gratin chou-fleur brocolis</p> <p>Chou au chocolat </p>	<p>Dip de carottes  Houmous pesto ET Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki grillé et citron</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 ET Potage de légumes	Salade verte ET Potage de légumes	Terrine de macédoine* au fromage blanc ET Potage de légumes	Salade de pommes de terre et courgettes râpées <i>Sauce curry</i> ET Potage de légumes	Cake tomate feta basilic aux graines de courges bio <i>Sauce fromage blanc</i> ET Potage de légumes
Saucisse de Strasbourg et saucisse fumée	Carry à l'indienne <i>(sauté de dinde, curry, coriandre)</i>	Filet de merlu <i>Sauce créole</i>	Œufs durs mayonnaise	Rôti de bœuf au jus
Carottes et chou nouveaux	Riz	Semoule	Salade de pâtes	Petits pois et carottes
Lacté saveur vanille	Edam Compote pomme cassis allégée en sucre	Tomme blanche Fruit de saison	Petit cotentin Pêche gourmande (<i>crème anglaise et chantilly</i>)	Petit filou Fruit de saison
Gâteau au chocolat Fruit de saison	Yaourt aromatisé Mini cake à la framboise	Goûters Chausson aux pommes Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille	Pain et Nutella 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
Betteraves en vinaigrette Céleri au fromage blanc ET Potage de légumes	Chou blanc râpé et saucisson à l'ail cornichon ET Potage de légumes	Chiffonnade de salade verte ET Potage de légumes	Concombres façon tzatziki ET Potage de légumes	Melon jaune ET Potage de légumes
Escalope de dinde grillée	Pavé de poisson <i>Sauce persane</i>	Sauté de bœuf  au curry	Emincé de veau 	Jambon blanc
Risetti à la sauce tomate	Poêlée provençale et riz	Boulgour	Haricots verts émincés, flageolets et pommes de terre	Purée de pommes de terre 
Brie		Petit suisse et sucre	 Cake aux framboises et chocolat 	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Goûters		Liégeois au chocolat
Lacté au chocolat	Céréales	Gâteau d'anniversaires	Brioche aux pépites	Yaourt aromatisé
Flibustier	Lait	Jus de fruits	Fruit de saison	Mini cake à l'abricot

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 ET Potage de légumes</p> <p>Quenelles gratinées </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la bulgare ET Potage de légumes</p> <p>Pavé de colin <i>Sauce citron</i></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Moelleux enrobé chocolat*</p>	<p>Salade de riz arlequin ET 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> ET Potage de légumes</p> <p>Penne à la bolognaise au bœuf</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon ET Potage de légumes</p> <p>Hamburger </p> <p>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

