

MENU

LES MENUS DU 22 AVRIL AU 5 JUILLET 2019

LUNDI

MARDI

MERCKREDI

JEUDI

VENDKREDI

22 AVR.
- 26 AVR.

PÂQUES

Pâté de foie
Saucisse de volaille
Frites au four
Yaourt sucré
Fruit du jour

Crêpe au fromage
Omelette persillée
Blé
Epinards à la crème
Camembert
Abricot au sirop

Concombre à la menthe
Poisson pané
Macaronis
Pyrénées
Fruit du jour

Chou rouge vinaigrette
Bœuf mijoté sauce mexicaine
Riz créole
Brie
Compote de pomme

29 AVR.
- 3 MAI

Céleri rémoulade
Bolognaise
Spaghettis
Yaourt sucré
Moelleux au citron

Salade de tomates à l'échalote
Echine demi sel
Lentilles
Emmental
Pêche au sirop

FERIE 1ER MAI

Saucisson à l'ail
Escalope viennoise
Blé
Duo de courgettes béchamel
Petit suisse sucré
Fruit du jour

Salade verte aux œufs
Poisson au lait de coco
Riz
Brie
Gélifié vanille

6 MAI
- 10 MAI

Pâté de campagne
Poisson pané
Sauté de porc au jus
Farfales
Epinards au curcuma
Carré fondu

Salade mixte
Rougail saucisse doux
Haché de bœuf
Riz au curry
Tomme blanche
Crème dessert praliné

FERIE ARMISTICE 8 MAI 45

Terrine de la mer (La Petite Sirène)
Boules de bœuf sauce tomate
et spaghettis (La Belle et le Clochard)
Emmental (Ratatouille)
Fromage blanc straciatella (Les 101 Dalmatiens)

Chou blanc aux raisins
Roti de dindonneau aux poires
Filet de lieu à l'indienne
Purée au chou fleur
Petit moulé ail et fines herbes
Flan vanille caramel

13 MAI
- 17 MAI

Céleri rémoulade
Haut de cuisse de poulet
Semoule
Légumes couscous
Tartare ail et fines herbes
Beignet abricot

Betteraves rouges
Hachis Parmentier (Plat complet)
Edam
Gélifié chocolat

Duo de tomate et concombre
Jambon sauce brune
Pommes vapeur
Haricots verts
Rondelé
Fruit du jour

Saucisson à l'ail
Quenelles de poisson aux amandes
Riz doré
Yaourt sucré
Fruit du jour

Carottes râpées
Rôti de porc oignons caramel
Coquillettes
Julienne de légumes
Camembert
Compote de pomme

20 MAI
- 24 MAI

Salade coleslaw
Demi lune bolognaise
Penne
Petit moulé nature
Crème dessert praliné

Friand au fromage
Echine à la diable
Lentilles
Yaourt sucré
Fruit du jour

Salade verte aux croutons
Beignets de volaille
Pommes noisettes
Kiri
Cocktail de fruits

Concombre bulgare
Bœuf haché crème moutarde
Riz tandoori
Chou fleur à la crème
Saint Paulin
Mousse au chocolat

Salade de tomate et soja
Poisson pané
Semoule
Ratatouille
Brie
Gâteau maison à la vanille

27 MAI
- 31 MAI

Terrine de légumes
Boulettes d'agneau sauce tomate
Riz créole
Choux de Bruxelles
Mimolette
Gélifié chocolat

Salade de pépinettes
Rôti de bœuf froid
Frites au four
Petit suisse sucré
Compote de pomme

Betteraves rouges
Brandade de poisson florentine (plat complet)
Plat complet
Crème de gruyère
Fruit du jour

FERIE ASCENSION

Duo de tomate et concombre
Jambon
Farfales
Epinards à la crème
Camembert
Flan nappé caramel

3 JUIN
- 7 JUIN

Cervelas
Rissollette de veau
Blé
Petits pois carottes
Tartare ail et fines herbes
Cocktail de fruit

Crêpe au fromage
Haché de poulet sauce ciboulette
Purée
Emmental
Fruit du jour

Concombre persillé
Rôti de dindonneau au basilic
Semoule
Piperade
Pyrénées
Liégeois vanille

Chou fleur sauce cocktail
Rôti de porc à la bretonne
Pommes vapeur
Yaourt nature
Gâteau maison aux pommes

Salade coleslaw
Fricassée de Poisson au citron
Riz basmati
Haricots beurre
Brie
Fruit du jour

10 JUIN
- 14 JUIN

FERIE PENTECOTE

TOMATE
Haché de bœuf
Semoule
Ratatouille
Carré fondu
Mousse au chocolat

Pâté de foie
Escalope de volaille au jus
Pommes vapeur
Haricots verts
Tomme grise
PECHE

MELON
Nuggets de poisson
Riz
Epinards à la crème
Camembert
Compote de pomme

Betteraves rouges
Sauté de bœuf aux pruneaux
Macaronis
Yaourt sucré
NECTARINE

17 JUIN
- 21 JUIN

Saucisson à l'ail
Escalope viennoise
Pommes noisettes
Duo de courgettes béchamel
Yaourt sucré
Fruit du jour

Concombre à la bulgare
Couscous poulet
Semoule
Légumes couscous
Gouda
Flan caramel

Œuf mayonnaise
Rôti de porc au jus
Purée
Pyrénées
Compote de pomme ananas

Méli melo de carottes et choux
Bolognaise
Spaghettis
Cantadou
Fruit du jour

Salade mixte
Poisson recette penjab (tomate, curry, crème)
Riz basmati
Brie
Moelleux au chocolat

24 JUIN
- 28 JUIN

Pastèque
Normandin de veau au jus
Farfales
Petit moulé ail et fines herbes
Compote de pomme

Crêpe au fromage
Rôti de dindonneau dijonnaise
Blé
Haricots verts
Emmental
Fruit du jour

Tomate vinaigrette
Jambon
Frites au four
Coulommiers
Yaourt aromatisé

Melon
Lasagnes
Salade
pas de fromage
Fromage blanc aux fraises

Pâté de campagne
Poisson pané
Riz doré
Carottes vichy
Fromage demi sel
Fruit du jour

1 JUIL.
- 5 JUIL.

Betteraves rouges
Haut de cuisse de poulet ail et fines herbes
Semoule
Piperade
Camembert
Fruit du jour

Concombre vinaigrette
Echine demi sel froide
Tortis
Petit suisse sucré
Compote pomme framboise

Céleri rémoulade
Bœuf en daube
Purée florentine
Crème de gruyère
Crème dessert vanille

Pâté de foie
Haché de bœuf aux oignons
Lentilles
Carottes vichy
Edam
Fruit du jour

Pastèque
Poisson crème poireaux
Riz
Boursin
Mousse au chocolat

Ces menus ne sont pas contractuels et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements