

MENUS DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2024



LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
Salade pomme de terre & ciboulette* Cordon bleu / Carottes vichy Edam, gouda, Masdaam Fruit de saison (mandarine, kiwi, fraise...)	Carottes râpées & persil* Emincés de bœuf à la Provençale / Pennes (pâtes) Yaourt nature	Salade lentilles corail & échalotes* Filets de Merlu au beurre blanc / Brocoli vapeur Edam, gouda, Masdaam Fruit de saison (mandarine, kiwi, fraise...)	Salade chou rouge & pommes* Lasagnes épinards & ricotta Fromage blanc (nature ou aux fruits)
LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Radis & beurre Sauté de poulet aux champignons Petits pois & carottes Yaourt nature ou aux fruits	Salade riz, tomate, olives, féta* Steack haché de bœuf / Haricots verts persillés Fruit de saison (kiwi, fraise, melon...)	FERIÉ	FERIÉ
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Salade chou chinois & raisins secs* Gigot d'agneau au thym / Riz aux légumes (carottes, oignons) Entremet (fait maison)	Salade verte, croutons, dés de comté Bolognaise à l'égréné de soja / Spaghetti Pomme cuite à la cannelle	Taboulé Filet de saumon sauce oseille / Poêlée de légumes verts (courgette, haricots verts, brocolis) Fruit de saison (kiwi, fraise, melon...)	Salade tomate & échalotes* Chipolatas /Ratatouille Camembert, Kiri... Compote de fruits (sans sucre ajouté)
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
FERIÉ	Friand au fromage Paupiettes de dinde / Epinards en branche Fruit de saison (kiwi, fraise, melon...)	Salade tomates, olives, mozzarella* Couscous de légumes & pois chiche / Semoule de blé Petit-suisse	Salade de concombre & ciboulette Dos de colin sauce tomate origan / Poêlée de lentilles & légumes (carotte, courgette) Edam, gouda, Masdaam... Ile flottante
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Champignons de Paris & ciboulette* Nuggets de soja / Sauté de nouilles chinoises et légumes (carottes, courgettes) Fromage blanc (nature ou aux fruits)	Carottes râpées & persil* Roti de bœuf au jus / Pommes de terres vapeur Camembert, Kiri... Compote de fruits (sans sucre ajouté)	Salade coleslaw Filet de limande meunière / Poêlée de courgette & persil Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (kiwi, fraise, melon...)	Salade de pois chiche, concombre & échalotte Aiguillettes de poulet au thym / Haricots verts vapeur Chocolat liégeois

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France

MENUS DU 03 JUIN AU 26 JUIN 2024

LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
Salade de blé coeur de palmier* Boulettes de bœuf / Ratatouille Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Melon Rôti de veau / Gratin dauphinois Yaourt nature ou aux fruits	Taboulé à l'orientale Pavé de lieu sauce citron / Tomates à la provençale Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Duo de crudités : tomate, concombre Risotto au fromage et champignons Entremet (fait maison)
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Salade chou chinois & pomme* Emincés de poulet à la crème / Poêlée de boulghour aux légumes (courgette, poivron) Fromage blanc (nature ou aux fruits)	Salade nicoise (riz, tomate, olives, thon)* Sauté de porc à la moutarde / Poêlée de courgettes et persil Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Salade de concombre au yaourt & ciboulette Tomates farcies aux lentilles / Riz blanc Edam, gouda, Masdaam... Tarte à l'abricot	Salade de haricots verts & échalotte* Brandade de poisson Camenbert, Kiri... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Carottes râpées & persil* Mijoté de veau Marengo / Gnocchi de pommes de terre Petit-suisse	Salade verte & toast de mozzarella Boulettes de soja tomate et basilic / Spaghetti (pâte) Pomme au four	Salade de pommes de terre & échalotte* Filet de colin meunière / Poêlée su soleil : pommes de terre, courgette, poivron Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Salade betterave, moutarde à l'ancienne Quiche lorraine, salade verte Camenbert, Kiri... Compote de fruits (sans sucre ajouté)
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Coeurs d'artichaud cuits* Rôti de boeuf au jus / Pommes noisettes Camenbert, Kiri... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Nems aux légumes Paupiette de veau aux champignons / Haricots verts persillés Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Salade de tomate, féta & basilic* Dhal de lentilles corail / Riz blanc Yaourt nature ou aux fruits	Melon Filet de truite au citron / Poêlée pommes de terre & blettes Edam, gouda, Masdaam... Crème glacée

MENUS DU 01 JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Radis & beurre Saucisses végétales Boulghour & ratatouille Fromage blanc (nature ou aux fruits)	Salade de concombre & persil* Blanquette de veau / Riz blanc Camenbert, Kiri... Compote de fruits (sans sucre ajouté)	Céleri rémoulade Filet de colin sauce tomate origan / Gratin de courgettes Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Salade lentilles & échalottes* Cuisse de poulet basquaise / Galettes de légumes au four Crème glacée

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



MENUS DU 01 JUILLET AU 05 JUILLET 2024



LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Radis & beurre Saucisses végétales Boulghour & ratatouille Fromage blanc (nature ou aux fruits)	Salade de concombre & persil* Blanquette de veau / Riz blanc Camenbert, Kiri... Compote de fruits (sans sucre ajouté)	Céleri rémoulade Filet de colin sauce tomate origan / Gratin de courgettes Edam, gouda, Masdaam... Fruit de saison (abricots, cerises, nectarine...)	Salade lentilles & échalottes* Cuisse de poulet basquaise / Galettes de légumes au four Crème glacée

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France