

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 25 au 29 Avril Menu Végétarien	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin Menu Végétarien
LUNDI	Betteraves rouges	Salade Esaü			Betteraves rouges	Carottes râpées
	Palets fromagés	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
MARDI	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Riz, sauce	Salade
	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Salade	Camembert		
MERCREDI		Carottes râpées	Carré	Compote	Crème dessert chocola	Yaourt nature sucré
	Carbonade	Lasagnes	Fruit de saison	Salade de concombres		
JEUDI	Pommes sautées	Salade	Salade waldorf	Saucisse de Strasbourg (P)	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Salade		Colin meunière (MSC)	Boulgour , piperade	Pommes croquettes Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
VENDREDI	Mimolette	Yaourt nature sucré	Riz , sauce aux poireaux	Liégeois vanille	Bûchette au lait mélangé	Brie
	Fruit de saison		Petit filou chocolat	Salade de tomates	Fruit de saison	Fruit de saison
SAMEDI	Radis + beurre		Macédoine	Rôti de dinde		Salade de concombres
	Thon à la Catalane (MSC)	Escalope de poulet forestière	Rissolette de veau	Riz, sauce estragon	Bœuf	Paupiette de veau
DIMANCHE	Coquilles , emmental râpé	Pommes noisettes Petits pois	Duo de pommes de terre et brocolis	Brassé aux fruits	Purée au lait Etuvée de carottes	Pennes, emmental râpé Sauce marengo
	Crème vanille	Fromage frais	Fromage blanc nature sucré		Mimolette	Flan chocolat
LUNDI		Menu Végétarien		Bœuf aux oignons	FÉRIÉ	Pastèque
	Macédoine	Salade de tomates	Hamburger	Pommes rôtis, courgettes	ASCENSION	Cordon bleu
MARDI	Rôti de dinde	Omelette	Pommes américaines Salade, ketchup	Edam		Purée au lait, sauce Dijonnaise
	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Glace	Yaourt aromatisé	Glace		Paris Brest
MERCREDI	Beignet à la framboise		Menu Végétarien	Menu Végétarien	PAS DE REPAS	Salade de tomates
		Salade de tomates	Salade Marocaine	Coleslaw		Timbale de poisson (MSC)
JEUDI	Salade mêlée aux croûtons	Omelette	Tortellini ricotta épinards	Bolognaise végétale		Riz
	Gratiné de poisson (MSC)	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Emmental râpé	Tortis, emmental râpé		Crème dessert vanille
VENDREDI	Riz	Glace	Gâteau Basque	Fruit de saison		
	Brassé aux fruits	Boulettes				
SAMEDI		Légumes tajine, semoule				
		Gouda				
DIMANCHE		Fruit de saison				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	LUNDI PENTECOTE	Bœuf à la provençale Pommes sautées Ratatouille Edam Fruit de saison	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup Brassé aux fruits	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Pommes noisettes Haricots beurre Nappé caramel	Melon Donut's de poulet au fromage Macaronis, sauce moutarde Liégeois chocolat
	Menu Végétarien	Menu Espagnol			
MARDI	Melon Omelette Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Yaourt aromatisé	Pastèque Paëlla Sauce Pâtisserie	Melon Sauté de porc (P) Semoule aux olives, sauce Mousse au chocolat	Macédoine Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré
	Menu Végétarien	Betteraves rouges	Salade mêlée aux croûtons Carbonade Coquillettes, sauce Emmental râpé	Salade de tomates Poisson meunière (MSC) Riz, sauce au basilic Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Emincé de poulet aux herbes Riz, haricots verts Camembert Fruit de saison	Colin (MSC) Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature sucré	Carbonade Coquillettes, sauce Emmental râpé Fruit de saison	Poisson meunière (MSC) Riz, sauce au basilic Yaourt aromatisé	
	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
JEUDI	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce Glace	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoi de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Boulettes végétales Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
VENDREDI	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon supérieur (P) Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Repas froid Carottes râpées Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace	
	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos oeufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés