

Semaine du 22 au 26 mai 2017

Lundi

Melon

Omelette nature, ketchup *

Tortis

Kiri

Fruit de saison **BIO**



Mardi

Carottes râpées

Dos de colin, sauce basquaise*

Beignets de brocolis

Camembert **BIO**

Compote de pommes

Mercredi

Radis, beurre

Steak de veau, sauce madère*

Steak végétal, sauce madère*

Haricots beurre

Saint Nectaire

Riz au lait "maison"



Jeudi

FERIE



* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

FERME



Semaine du 29 mai au 02 juin 2017

Lundi

Betteraves vinaigrette **BIO**

Rôti de porc froid, mayonnaise*

Poisson froid, mayonnaise *

Gratin de macaronis

Fromage blanc + sucre

Gaufrette quadro



Mardi

Crêpe au fromage

Escalope de volaille curry madras*

Steak de colin à la bordelaise *

Haricots verts

Boursin nature

Fruit de saison

Mercredi

Rillettes, cornichons

Paleron de bœuf aux échalotes confites*

Nuggets de poisson *

Petits pois

Pont l'Evêque

Salade de fruits



Jeudi :

Concombre vinaigrette

Hachis parmentier(plat complet)*

Parmentier de poisson(plat complet)*

Suisse aromatisé

Fruit de saison

* Menu 1

*Menu 2

Vendredi

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars, ketchup*

Chou-fleur persillé

Yaourt sucré **BIO**

Cake aux framboises "maison"



Semaine du 05 au 09 juin 2017

Lundi

FERIE



Mardi

Pamplemousse

Cordon bleu *

Poisson pané *

Coquillettes **BIO**

Caprice

Compote pomme, framboise

Mercredi

Salade Tzatziki

paupiette de veau, sauce charcutière*

paupiette de poisson*

Pommes rissolées

Gouda

Glace vanille/fraise (petit pot)



Jeudi

Melon

Paëlla (plat complet)*

Paëlla de poisson (plat complet) *

Yaourt nature + sucre

Tarte aux pommes

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Radis, beurre

Dos de colin, florentine et tomates ceises

Pommes vapeur

Vache qui rit

Fruit de saison **BIO**



* salade tzatziki : concombre, surimi, fromage blanc, ciboulette

Semaine du 12 au 16 juin 2017

Lundi

Salade de tortis aux légumes

Escalope de poulet *

Omelette *

Haricots verts

Camembert **BIO**

Flan chocolat



Mardi

Taboulé

Dos de poisson sauce diable *

Purée

Le Terroir

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées

Moussaka "maison"*

Timbaline de poisson (plat complet)*

Riz*

Yaourt pulvé

Glace vanille/chocolat (petit pot) *maternelle*

Glace chocolat (cône) *élémentaire*



Jeudi

Tomate vinaigrette **BIO**

Steak haché, sauce tomate*

Fishburger *

Printanière de légumes

Suisse sucré

"Le blondie", pépites de chocolat

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Sardines à la tomate

Rôti de porc à l'ananas

Gratin de poisson au curcuma, haricots rouges *

Semoule

Babybel

Compote de pommes



Semaine du 19 au 23 juin 2017

Lundi

Carottes râpées **BIO**

Carré de hoki, graines de moutarde*

Tortis

Brie

Mousse au chocolat



Mardi

Radis, beurre

Steak haché *

Steak végétal, sauce barbecue *

Haricots blancs

Port Salut

Fruit de saison

Mercredi

Tomate vinaigrette

Saucisses Knacks*

Omelette aux fines herbes*

Pommes fondantes

Yaourt aromatisé

Congolais coco "maison"



Jeudi

Melon

Couscous (plat complet)*

Couscous de poisson (plat complet)*

Fromage blanc + sucre

Petits beurres (biscuits)

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Taboulé

Filet de lieu meunière*

Chou-fleur béchamel **BIO**

Mimolette

Gâteau au yaourt "maison"



Semaine du 26 au 30 juin 2017

Lundi

Betteraves vinaigrette **BIO**

Kefta de boulettes de boeuf*

Steak de colin, thym, citron *

Haricots beurre

Vache qui rit

Nappé caramel



Mardi

Concombre vinaigrette

Hachis parmentier (plat complet)*

Raviolis de légumes *

Mouillotin

Compote

Mercredi

Tomate, cœur de palmier

Croissant au jambon*

Croissant au fromage*

Salade verte

Cœur de Neufchâtel

Yaourt pulpé



Jeudi

Salade fraîcheur

Dos de colin, coulis de tomate et olives*

Riz

Yaourt sucré **BIO**

Gâteau au chocolat "maison"

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Carottes râpées

Sauté de porc marengo*

Blanquette de poisson, p'tits légumes*

Beignets de brocolis

Bûchette lait mélangé

Fruit de saison



* salade fraîcheur : concombre, pastèque

Semaine du 03 au 07 juillet 2017

Lundi

Salade provençale

Cordon bleu*

Poisson pané *

Petits pois, carottes

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison



Mardi

Concombre vinaigrette **BIO**

Escalope de volaille*

Paupiette de poisson *

Lentilles

Camembert

Ananas au sirop

Mercredi

Pastèque

Dos de colin, sauce safranée*

Riz

Brie

Flan pâtissier "maison"



Jeudi

Melon

Jambon de Paris*

Médaille de surimi, mayonnaise*

Chips

Saint Paulin

Compote de pommes **BIO**

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Tomates cerises

Brandade de poisson (plat complet)*

Emmental

Beignet fourré pomme



* salade provençale : p.de terre, haricots verts, tomate, thon et olives