

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 25 au 29 Avril	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
LUNDI	Betteraves rouges	Salade Esaü	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Betteraves rouges	Carottes râpées
	Omelette	Sauté de porc (P) au Romarin	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Salade	Pont l'Evêque AOP	Riz, sauce	Salade
	Crème dessert chocolat	Liégeois chocolat	Carré	Compote	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
		Carottes râpées	Fruit de saison	Salade de concombres		Yaourt nature sucré
MARDI	Carbonade	Lasagnes	Salade waldorf	Saucisse (P)	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Pommes sautées	Salade	Riz, sauce aux poireaux	Boulgour, ratatouille	Pommes croquettes Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
	Salade	Yaourt nature sucré	Petit filou chocolat	Crème dessert vanille	Bûchette au lait mélangé	Brie
	Mimolette		Macédoine	Salade de tomates	Fruit de saison	Fruit de saison
	Fruit de saison	Escalope de poulet forestière	Rissollette de veau	Rôti de dinde	Bœuf	Paupiette de veau
MERCREDI	Chou-fleur à la vinaigrette	Pommes noisettes Petits pois	Duo de pommes de terre et brocolis	Riz, sauce estragon	Purée au lait Etuvée de carottes	Pennes, emmental râpé Sauce marengo Haricots verts
	Thon à la Catalane (MSC)	Fromage frais	Fromage blanc nature sucré	Brassé aux fruits	Mimolette	Flan chocolat
	Coquillettes, emmental râpé	Fruit de saison	Hamburger	Bœuf aux oignons	Tarte aux pommes	Pastèque
	Crème vanille	Salade de tomates	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes röstis, courgettes	FÉRIÉ	Cordon bleu
	Rôti de dinde	Palets fromagés	Fromage	Edam	ASCENSION	Purée au lait, sauce Dijonnaise
JEUDI	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Macaronis, sauce paprika	Yaourt aromatisé fermier	Glace		Moelleux abricot
	Cantal AOP	Glace	Salade de tomates	Coleslaw		Salade de tomates
	Beignet à la framboise	Boulettes	Raviolis aux épinards	Bolognaise de lentilles		Timbale de poisson (MSC)
	Salade mêlée aux croûtons	Légumes tajine, semoule	Emmental râpé	Tortis, emmental râpé		Riz
	Gratiné de poisson (MSC)	Saint nectaire AOP	Cake aux pépites chocolat	Fruit de saison	PAS DE REPAS	Crème dessert vanille
VENDREDI	Riz	Fruit de saison				
	Brassé aux fruits fermier					

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			Pastèque	Melon
	PENTECOTE	Bœuf à la provençale	Chicken burger	Escalope de poulet au thym et citron	Donut's de poulet au fromage
MARDI	Melon	Pommes sautées Ratatouille	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes noisettes Haricots beurre	Macaronis, sauce moutarde
	Omelette	Edam	Fromage	Nappé caramel	Liégeois chocolat
MERCREDI	Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé	<b>Menu Espagnol</b>	Brassé aux fruits fermier		
	Yaourt aromatisé	Pastèque		Macédoine	Betteraves rouges
JEUDI		Paëlla	Melon	Spaghettis à la bolognaise	Brandade de poisson
	Emincé de poulet aux herbes	Sauce	Sauté de porc (P)	Emmental râpé	Salade
VENDREDI	Riz, haricots verts	Pâtisserie	Semoule aux olives, sauce	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré fermier
	Camembert	Betteraves rouges	Crème dessert chocolat	Crème dessert vanille	Salade waldorf
	Fruit de saison	Colin (MSC)	Salade mêlée aux croûtons	Salade composée	Paupiette de veau
		Pommes de terre Gratin de chou-fleur	Carbonade	Poisson meunière (MSC)	Pommes de terre, petits pois, sauce marenge
		Gratin de chou-fleur	Coquillettes, sauce Emmental râpé	Riz, sauce au basilic	Fruit de saison
		Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	
		Salade de concombres			<b>Repas froid</b>
	Pépites de poisson (MSC)	Parmentier de lentilles	Waterzoï de poisson (MSC)	Falafels	Œuf dur
	Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce	Salade	Riz, julienne de légumes Sauce	Semoule, légumes couscous	Carottes râpées Taboulé, mayonnaise
	Maroilles AOP	Liégeois chocolat	Cantal AOP	Mimolette	Gouda
	Glace	Céleri rémoulade	Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote
		Jambon supérieur (P)	<b>Repas froid</b>		
	Chipolatas (P)	Farfalles, sauce brune Emmental râpé	Carottes râpées	Rôti de porc (P) sauce charcutière	
	Taboulé, salade de tomates Mayonnaise, ketchup	Fruit de saison	Salade de pâtes au fromage	Tomate provençale Pommes de terre	
	Fromage frais		Sauce cocktail	Fromage frais	
	Fruit de saison		Compote	Glace	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés