

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
L U N D I	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
	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Riz, sauce	Salade
	Mousse au chocolat	Nappé caramel	Salade	Camembert	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
		Carottes râpées	Salade waldorf	Salade de concombres	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Carbonade	Lasagnes	Colin meunière (MSC)	Saucisse de Strasbourg (P)	Pommes croquettes Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
		Salade	Riz , sauce aux poireaux	Boulgour , piperade	Bûchette au lait mélangé	Brie
Mimolette	Yaourt nature sucré	Petit filou chocolat	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	
M A R D I	Fruit de saison	Salade de tomates			FÉRIÉ	Pastèque
	Macédoine	Omelette	Hamburger	Bœuf aux oignons	ASCENSION	Cordon bleu
	Rôti de dinde	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes röstis, courgettes		Purée au lait, sauce Dijonnaise
	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Glace	Yaourt aromatisé	Edam Glace		Paris Brest
J E U D I	Beignet à la framboise		Salade Marocaine	Pizza		Salade de tomates
	Salade mêlée aux croûtons	Boulettes	Tortellini ricotta épinards	Bolognaise végétale	PAS DE REPAS	Timbale de poisson (MSC)
	Gratiné de poisson (MSC)	Légumes tajine, semoule	Emmental râpé	Tortis, emmental râpé		Riz
	Riz	Gouda	Gâteau Basque	Fruit de saison		Crème dessert vanille
	Brassé aux fruits	Fruit de saison				
V E N D R E D I						

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

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	Bœuf à la provençale	Chicken burger	Pastèque	Melon
	PENTECOTE	Pommes sautées Ratatouille	Pommes américaines Salade, ketchup	Escalope de poulet au thym et citron	Donut's de poulet au fromage
MARDI	Melon	Edam	Brassé aux fruits	Pommes noisettes Haricots beurre	Macaronis, sauce moutarde
	Omelette	Menu Espagnol	Melon	Nappé caramel	Liégeois chocolat
MERCREDI	Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé	Pastèque	Sauté de porc (P)	Macédoine	Betteraves rouges
	Yaourt aromatisé	Paëlla	Semoule aux olives, sauce	Spaghettis à la bolognaise	Hachis parmentier
JEUDI	Salade Grecque	Sauce	Mousse au chocolat	Emmental râpé	Salade
	Pépites de poisson (MSC)	Pâtisserie	Waterzoï de poisson (MSC)	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré
VENDREDI	Gratin de courgettes, sauce	Friand au fromage	Vache picon	Repas froid	Repas froid
	Glace	Parmentier de lentilles	Flan pâtissier	Boulettes végétales	Œuf dur
SAMEDI	Chipolatas (P)	Salade	Repas froid	Semoule, légumes couscous	Carottes râpées Taboulé, mayonnaise
	Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue	Liégeois chocolat	Carottes râpées	Mimolette	Gouda
DIMANCHE	Fromage frais	Céleri rémoulade	Salade de pâtes au fromage	Fruit de saison	Compote
	Fruit de saison	Jambon supérieur (P)	Sauce cocktail	Rôti de porc (P) sauce charcutière	
		Farfalles, sauce brune Emmental râpé	Compote	Tomate provençale Pommes de terre	
		Fruit de saison		Fromage frais	
				Glace	

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 Biologiques

Produits Labelisés