

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 29 AVRIL AU 3 MAI 2019

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3
REPAS DE PAQUES		Pastèque 50% <i>Ou</i> Melon 70%		Concombre tomate féta 50% <i>ou</i> Carottes râpées pomme golden 50%	Betterave vinaigrette
		Tomate farcie Maison Tomate farcie s/porc		Omelette aux lardons Omelette (s/porc)	Brandade de morue
		Semoule et son bouillon		Epinard à la crème	Salade verte
		Bleu		Cœur de nonette	Gouda
		Abricot au sirop 50% <i>Ou</i> Quetsches au sirop 50%		Eclair au chocolat 70% <i>Ou</i> Moelleux au chocolat 30%	Fruit de saison au choix

MENUS DE LA SEMAINE 4 DU 6 AU 10 MAI

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>Salade verte maïs 70% <i>Ou</i></p> <p>Radis beurre 30%</p> <p>Fish</p>	<p>Terrine de campagne 50% <i>Ou</i></p> <p>Saucisson à l'ail 50%</p> <p>Mousse de volaille (s/porc)</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette 70% <i>Ou</i></p> <p>Céleri rémoulade 30%</p> <p>Steak haché</p>	<p>Tomate en salade BIO</p> <p>Calamars à la romaine + sauce tartare</p>
<p>Purée de carottes cuisinée</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Ananas Frais</p>	<p>Poitrine de veau farcie sauce forestière</p> <p>Roti de veau (s/porc)</p> <p>Poêlée brocolis champignons</p> <p>Emmental</p> <p>Banane</p>		<p>Duo de courgettes persillées</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet à la framboise 50% <i>Ou</i></p> <p>Beignet à la pomme 50%</p>	<p>Riz blanc BIO</p> <p>Babybel BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

MENUS DE LA SEMAINE 5 DU 13 AU 17 MAI

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Pâté de foie cornichon 30% <i>Ou</i></p> <p>Saucisson sec 70% Mousse de volaille (s/porc)</p> <p>Spaghetti à la bolognaise + gruyère</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Taboulé 70% <i>Ou</i></p> <p>Salade de pomme de terre 30%</p> <p>Pizza mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme abricot 30% <i>Ou</i></p> <p>Compote de fraise 70%</p>		<p>Tomate féta en salade 70% <i>Ou</i></p> <p>Salade verte mimolette 30%</p> <p>Emincés de poulet Label Rouge à la crème</p> <p>Gratin de chou- fleur</p> <p>Cantal</p> <p>Semoule au lait 70% <i>Ou</i></p> <p>Riz au lait 30%</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce crevettes</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

MENUS DE LA SEMAINE 6 DU 20 AU 24 MAI

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Salade de lentilles à la paysanne Salade de lentille vinaigrette (s/porc)</p> <p>Galopin de veau au jus de veau</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon 70% Ou Concombre à la crème 30%</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p>Blé</p> <p>Camembert</p> <p>Ananas au sirop 70% Ou Poire au sirop 30%</p>		<p><i>Animation Bretonne</i></p>	<p>Salade de légumes grillés</p> <p>Pizza à la volaille</p> <p>Salade verte</p> <p>St Nectaire</p> <p>Banane</p>

MENUS DE LA SEMAINE 7 DU 27 AU 31 MAI

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Maquereau au vin blanc 30% Ou Sardine à l'huile 70%</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge au curry</p> <p>Riz blanc</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette 70% Ou Batavia noix jambon 30%</p> <p>Couscous Légumes/Merguez / Poulet</p> <p>Semoule et bouillon</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Cocktail de fruits 70% Ou Pomme cuite 30%</p>		<p>FERIE</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Saumon sauce Hollandaise</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

MENUS DE LA SEMAINE 8 DU 3 AU 7 JUIN

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>Betterave vinaigrette BIO</p> <p>Pizza Mozzarella BIO</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Boulgour en salade</p> <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Purée de brocolis cuisinée</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Melon 70% <i>Ou</i></p> <p>Tomate en salade 30%</p> <p>Emincés de veau sauce basilic</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de poire 70% <i>Ou</i></p> <p>Compote pomme pruneaux 30%</p>	<p>Crêpe au fromage 50% <i>Ou</i></p> <p>Friand au fromage 50%</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge au jus</p> <p>Poêlée Rustique</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

MENUS DE LA SEMAINE 9 DU 10 AU 14 JUIN

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Salade de tomate au thon 50% <i>Ou</i> Concombre surimi 50%</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Samos</p> <p>Compote pom/fraise 50% <i>Ou</i> Compote pomme banane 50%</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pêche au sirop 30% <i>Ou</i> Cocktail de fruits 70%</p>		<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus (s/porc)</p> <p>Duo de courgettes persillé</p> <p>Cantal</p> <p>Riz au lait vanille 30% <i>Ou</i> Semoule au lait 70%</p>	<p>Salade verte, croutons</p> <p>Chipolatas Steak haché (s/porc)</p> <p>Haricots beurres persillés</p> <p>Croc lait</p> <p>Tarte aux fraises</p>

MENUS DE LA SEMAINE 10 DU 17 AU 21 JUIN

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Taboulé 70% <i>Ou</i> Salade de riz 30%</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas Frais</p>	<p>Salade de légumes grillés 70% <i>Ou</i> Asperge vinaigrette 30%</p> <p>Poisson du jour sauce crustacés</p> <p>Coquille + fromage</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Melon</p> <p>Salade de pomme de terre (Œufs, thon, oignons)</p> <p>Mimolette</p> <p>Cocktail de fruits 70% <i>Ou</i> Quetsches au sirop 30%</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Paupiette de volaille sauce Normande</p> <p>Semoule et son bouillon</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pomme vanille 50% <i>Ou</i> Compote de poire 50%</p>

MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 24 AU 28 JUIN

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Radis beurre 30% <i>Ou</i> Tomate en salade 70%</p> <p>Saucisse de Toulouse Cuisse de poulet (s/porc)</p> <p>Lentilles</p> <p>St Paulin</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Pizza Mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>		<p><i>Animation Espagnole</i></p>	<p>Rillettes de canard <i>Ou</i> Mousse de volaille</p> <p>Filet de poisson sauce au bleu</p> <p>Riz blanc</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

MENUS DE LA SEMAINE 2 DU 1^{ER} AU 5 JUILLET

LUNDI 1 ^{ER}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pêche 30% Ou Compote de fraise 70%</p>	<p>Salade verte croustons</p> <p>Ravioli à la tomate (<i>gruyère pour les scolaires</i>)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Pâté de campagne 50% Ou Saucisson sec 50% Mousse de volaille (s/porc)</p> <p>Aiguillettes de poulet marinées Label Rouge</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Banane</p>	<p>Melon</p> <p>Cuisse de poulet Label Rouge</p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat 50% Ou Crème chocolat 50%</p>