

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

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

MENUS DE LA SEMAINE 4 DU 6 AU 10 MAI

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade verte maïs	Terrine de campagne		Carottes râpées vinaigrette	Tomate en salade BIO**
Fish	Mousse de volaille (s/porc)		Steak haché	Calamars à la romaine + sauce tartare
Purée de carottes cuisinée	Poitrine de veau farcie Roti de veau (s/porc)		Duo de courgettes persillées	Riz blanc BIO
Yaourt vanille BIO	Poêlée brocolis champignons		Camembert	Babybel BIO
Ananas Frais	Emmental		Beignet à la framboise	Fruit de saison BIO
	Banane			

MENUS DE LA SEMAINE 5 DU 13 AU 17 MAI

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

MENUS DE LA SEMAINE 6 DU 20 AU 24 MAI

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

MENUS DE LA SEMAINE 7 DU 27 AU 31 MAI

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Maquereau au vin blanc	Carottes râpées vinaigrette			Macédoine mayonnaise
Sauté de dinde Label Rouge au curry	Couscous Légumes/Merguez / Poulet		FERIE	Saumon sauce Hollandaise
Riz blanc	Semoule et bouillon			Pomme de terre vapeur
Brie	Petit-suisse sucré			St Paulin
Fruit de saison	Cocktail de fruits			Fruit de saison

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</p>		<p>Melon</p> <p>Emincés de veau sauce basilic</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge au jus</p> <p>Poêlée Rustique</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

MENUS DE LA SEMAINE 9 DU 10 AU 14 JUIN

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade de tomate au thon	Melon		Radis beurre	Salade verte, croutons
Jambon de dinde	Poisson meunière		Rôti de porc au jus	Chipolatas
Purée de pomme de terre	Boullgour aux petits légumes		Rôti de dinde au jus (s/porc)	Steak haché (s/porc)
Samos	Fromage blanc sucré		Duo de courgettes persillé	Haricots beurrés persillés
Compote pomme fraise	Pêche au sirop		Cantal	Croc lait
			Riz au lait vanille	Tarte aux fraises

MENUS DE LA SEMAINE 10 DU 17 AU 21 JUIN

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Taboulé	Salade de légumes grillés		Melon	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Poisson du jour sauce crustacés		Salade de pomme de terre (Œufs, thon, oignons)	Paupiette de volaille sauce Normande
Carottes persillées	Coquille + fromage		Mimolette	Semoule et son bouillon
Yaourt aromatisé	Tomme noire			Chanteneige
Ananas Frais	Fruit de saison		Cocktail de fruits	Compote pomme vanille

MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 24 AU 28 JUIN

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

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

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