

Menus du 14 mai au 06 juillet 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14 au 18 mai

Betteraves vinaigrette
 Steak hâché
 Tortis
 Camembert
 Compote de pommes

Salade du chef
 Mijoté de volaille basquaise
 Haricots verts
 Cantafrais
 Fruit de saison

Tomate, maïs
 Paleron de boeuf au poivre
 Pâtes
 Tomme grise
 Crème dessert chocolat

Concombres vinaigrette
 Rougail de saucisse
 Riz
 Yaourt mixé fraise
 Madeleine (biscuit)

Pâté de campagne
 Poisson pané
 Purée de brocolis
 Saint paulin
 Fruit de saison

21 au 25 mai

FERIÉ

Surimi mayo/Pamplemousse
 Poulet rôti napolitaine
 Coquillettes
 Brie
 Nappé caramel

Salade de pâtes aux légumes
 Mijoté de volaille
 Petits pois, carottes
 St Nectaire
 Fromage frais aux fruits

Carottes râpées
 Cheeseburger, ketchup
 Frites
 St Morêt
 Brownies au chocolat

Melon
 Gratin de poisson au
 curcuma, haricots rouges
 Semoule
 Suisse aromatisé
 Fruit de saison

28 mai au 1er juin

Concombres vinaigrette
 Rôti de dinde froid mayo
 Gratin de macaronis
 Fromage frais + sucre
 Palet breton (biscuit)

Taboulé
 Escalope de volaille tandoori
 Beignets de brocolis
 Emmental
 Fruit de saison

Carotte mozzarella
 Couscous (plat complet)
 Camembert
 Salade de fruit

Melon
 Hachis parmentier
 (plat complet)
 Salade
 Fromage
 Glace

Salade César
 Beignets de calamars ketchup
 Risotto aux légumes
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

4 au 8 juin

Betteraves vinaigrette
 Escalope de volaille en sauce
 Petits pois, carottes
 Camembert
 Nappé caramel

Melon
 Paupiette de veau
 Haricots beurre, fondue
 tomates
 Gouda
 Compote de pomme, abricot

Tomates
 Jambon
 Frites
 Yaourt sucré
 Tarte alsacienne

Gaspacho tomates
 Paëlla (plat complet)
 Fromage frais + sucre
 Fruit de saison

Radis, beurre
 Gratiné de poisson au
 fromage
 Purée de carottes
 Chanteneige
 Glace

11 au 15 juin

Carottes râpées
 Saucisse de volaille
 Lentilles
 Brie
 Compote de pommes

Taboulé
 Fricassée de volaille chasseur
 Haricots verts
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Saucisson à l'ail
 Moussaka «maison»
 Riz
 Tome blanche
 Glace

Gaspacho concombres
 Boulettes de boeuf
 Pommes Roty
 Fromage frais + sucre
 Gâteau fromage blanc zeste
 citron «maison»

Melon
 Poisson pané
 Poêlée de légumes fromagère
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

18 au 22 juin

Betteraves vinaigrette
 Nuggets de volaille, ketchup
 Petits pois, carottes
 Cantadou ail et fines herbes
 Fruit de saison

Tomates vinaigrette
 Steak hâché
 Purée
 Fromage
 Glace

Radis, beurre
 Quiche Lorraine «maison»
 Pommes fondantes, salade
 Edam
 Génoise Tropicézienne

Salade du chef
 Couscous (plat complet)
 Semoule
 Yaourt sucré
 Far aux framboises «maison»

Saucisson à l'ail
 Dos de colin florentine et
 tomates cerises
 Purée d'épinards
 Fromage blanc sucré
 Madeleine (biscuit)

25 au 29 juin

Salade de pâtes aux légumes
 Sauté de volaille, thym, citron
 Haricots verts
 Edam
 Fruit de saison

Pâté de volaille
 Raviolis (plat complet)
 Camembert
 Compote de pommes

Carottes râpées
 Steak hâché, sauce barbecue
 Pommes noisettes, salade
 verte
 Coeur de Neufchâtel
 Flan pâtissier «maison»

Salade fraîcheur
 Saucisse de Toulouse
 Purée
 Rondelé nature
 Glace

Melon
 Poisson pané
 Beignets de chou fleur
 Suisse aromatisé
 Fruit de saison

2 au 6 juillet

Jus d'orange
 Cordon bleu
 Coquillettes
 Fromage frais + sucre
 Glace

Tomates vinaigrette
 Saucisses de volaille
 Purée
 Fromage
 Crème dessert chocolat

Oeuf dur mayonnaise
 Poulet rôti
 Petits pois, carottes
 Brie
 Gâteau basque

Concombres vinaigrette
 Lasagnes (plat complet)
 Salade
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Melon
 Brandade de poisson (plat
 complet)
 Compote gourde
 Muffin pépites de chocolat
 «maison»