

Menus du 14 mai au 06 juillet 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14 au 18 mai

Betteraves vinaigrette
Steak hâché
Tortis
Camenbert
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»