



Mai 2018 :

A la découverte des salades

LUNDI 23 AVRIL		MARDI 24 AVRIL		JEUDI 26 AVRIL		VENDREDI 27 AVRIL	
Salade Batavia		Radis/ beurre		Salade de pâtes perles		Betteraves persillées	
Lasagne au saumon		Poulet basquaise		Daube de bœuf		Filet de poisson façon bouillabaisse	
		Pfilet de poisson sauce basquaise		Filet de poisson sauce poulette			
		Haricots verts		Poêlée fenouil/carottes		Pommes de terre vapeur	
Fromage ail et fines herbes		Yaourt de Mornant + sucre		Samos		Emmental râpée	
Purée de P/ananas		Tarte aux pommes		Fruit		Fruit	

LUNDI 30 AVRIL		MARDI 1 MAI		JEUDI 3 MAI		VENDREDI 4 MAI	
Carottes râpées à la coriandre				Taboulé		Rosette/ cornichon	
Sauté d'agneau		FERIE		Poisson meunière		Quenelles	
Filet de poisson persillé							
Flageolets				Chou-fleur persillé		Epinards béchamel	
Buche du pilat				Saint Nectaire		Yaourt aromatisé à la vanille	
Purée de p/abricots				Fruit		Fruit	

LUNDI 7 MAI		MARDI 8 MAI		JEUDI 10 MAI		VENDREDI 11 MAI	
Betteraves rouges						Pomelos	
Moules marinière		FERIE		FERIE		Omelette	
Frites						Haricots verts	
Petit suisse nature + sucre						Chanteneige	
Fruit						Brownies	

LUNDI 14 MAI		MARDI 15 MAI		JEUDI 17 MAI		VENDREDI 18 MAI	
Pizza		Salade croquante (radis, concombre...)		Salade de jeunes pousses		Haricots verts vinaigrette	
Filet de poisson sauce romarin		Sauté de volaille à l'estragon		Goulasch de bœuf		Brandade de poisson	
		Filet de poisson sauce estragon		Filet de poisson façon goulasch			
Poêlée de légumes (fondants)		Petits pois		Carottes braisées			
Yaourt de Mornant + sucre		Coulommiers		Dés mimolette		Petit cabray	
Fruit		Fruit au sirop		Glace		Fruit	

Plats en italique = plats proposés pour les régimes sans porc et/ou sans viande



Approvisionnement local



**Mai 2018 :**

**Juin 2018 :**

**A la découverte des salades**

**A la découverte des petits pois**

LUNDI 21 MAI		MARDI 22 MAI		JEUDI 24 MAI		VENDREDI 25 MAI	
		Coleslaw sauce cocktail		Salade rouge		Salade de pâtes au pesto	
FERIE		Sauté de porc à la provençale		Poulet rôti façon barbecue		Filet de poisson sauce curry	
		<i>Filet de poisson à la provençale</i>		<i>Filet de poisson sauce barbecue</i>			
		Riz pilaff		Potatoes ou frites		Courgettes sautées	
		Bûche mi-chèvre		Emmental (à la coupe)		Kiri	
		Liégeois chocolat		Purée de Pommes		Banane	

LUNDI 28 MAI		MARDI 29 MAI		JEUDI 31 MAI		VENDREDI 1 JUIN	
Quiche lorraine		Salade de Tomate		Salade verte		Duo de h.rouges/h.blancs	
Œuf dur à la florentine		Escalope de volaille pochée		Bolognaise végétale (soja)		Filet de poisson façon aioli	
		<i>Filet de poisson sauce champignon</i>					
		Boulgour		Spaghetti		Légumes aioli	
Vache qui rit		Tomme blanche (portion)		Emmental râpé		Yaourt de mornant + sucre	
Fruit		Mosaïque de fruits		Glace		Fruit	

LUNDI 4 JUIN		MARDI 5 JUIN		JEUDI 7 JUIN		VENDREDI 8 JUIN	
Melon		Concombre sauce bulgare		Taboulé		Soupe froide de petits pois	
Menu fromage		Veau marengo		Joue de bœuf confite		Tajine légumes et poisson	
		<i>Filet de poisson à la tomate</i>		<i>Filet de poisson aux épices du soleil</i>			
Ratatouille		Spatzles ou gnocchi ou coquillettes		Haricots verts		Semoule 1/2	
		Emmental râpée		Yaourt aromatisé		St Paulin (à la coupe)	
Purée d'abricots		Flan vanille nappé caramel		Fruit		Fruit	

*Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande*



Approvisionnement local



Juin 2018 :

A la découverte des petits pois

LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Betteraves rouges	Salade de pommes de terre	Menu coupe du monde	Jambon blanc
Poulet rôti	Filet de poisson persillé		Quenelle sauce tomate
<i>Omelette</i>		<i>en Russie</i>	
Jardinière de légumes	Fenouil à la provençale		Chou-fleur
Morbier	Kiri		Fromage ail et fines herbes
Fruit	Banane		Fruit

LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	JEUDI 21 JUIN	VENDREDI 22 JUIN
Carottes cuites au cumin	Radis / beurre	Macédoine	Salade de tomate sauce au basilic
Saucisses de porc	Steak haché sauce au poivre	Sauté de bœuf provençale	Tortilla
<i>Filet de poisson à la tomate et basilic</i>	<i>Poisson pané</i>	<i>Filet de poisson sauce provençale</i>	
Lentilles	Haricots verts	Pâtes torsade	Ratatouille
Tomme blanche (portion)	Rondelé nature	Yaourt aux fruits	Dés de féta
Melon	Crème dessert vanille	Fruit	Tarte aux fruits

LUNDI 25 JUIN	MARDI 26 JUIN	JEUDI 28 JUIN	VENDREDI 29 JUIN
Salade de petits pois et riz	Carottes râpées à l'orange	Melon	Salade verte
Poisson meunière	Sauté de poulet thaï	Veau marengo	Filet de poisson aux épices du soleil
	<i>Filet de poisson Thaï</i>	<i>Filet de poisson à la tomate</i>	
Courgettes sautées	Boullgour	Haricots plats	Ecrasé de pommes de terre
Yaourt de mornant + sucre	St Félicien	Tomme noire des pyrénées	Comté (à la coupe)
Fruit	Purée de P/ananas	Glace	Flan vanille

LUNDI 2 JUILLET	MARDI 3 JUILLET	JEUDI 5 JUILLET	VENDREDI 6 JUILLET
Brocolis vinaigrette	Salade de tomate, vinaigrette au basilic	Taboulé	
Filet de poisson sauce curry	Filet de poisson frais sauce romarin	Omelette	Repas
Riz pilaff	Haricots beurre	Ratatouille	
Yaourt aromatisé	Mozzarella	Carré président	de fin d'année
Fruit	Pâtisserie	Fruit	

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Approvisionnement local