



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 <i>Filet de poisson à la provençale</i>	Poulet rôti façon barbecue <i>Filet de poisson sauce barbecue</i>	Filet de poisson sauce curry
	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 <i>Filet de poisson sauce champignon</i>	Bolognaise végétale (soja)	Filet de poisson façon aïoli
	Boulgour	Spaghetti	Légumes aïoli
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 <i>Filet de poisson à la tomate</i>	Joue de bœuf confite <i>Filet de poisson aux épices du soleil</i>	Tajine légumes et poisson
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