

# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis roses	Salade Bretonne (chou-fleur haricots verts tomate)		Haricots rouges façon Texane	Tomate vinaigrette
Colin d'Alaska pané	Haché de veau sauce barbecue <b>SV : Bolognaise au pois cassés</b>	Férié	Crispidor au fromage	Jambon sauce curry <b>SV : Colin sauce citron</b>
Boulgour + sauce	Spahgettini		Poêlée d'été	Pomme vapeur
Rondelé ail et fines herbes	Edam		Brie	Yaourt nature sucré
Entremet flan saveur vanille	Fruit de saison		Banane au chocolat	Gaufre chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cubes de betteraves	Pâté de campagne cornichon <b>SV et Crèche : Crudité</b>	Tomate aux olives	 <b>Angola</b>	Coquillettes au pistou
Saucisse de Toulouse grillée <b>SV : Filet de Hoki</b>	Sauté de bœuf au curry <b>SV : Croustillant de poisson + sauce</b>	Roti de porc sauce charcutière <b>SV : Omelette nature</b>	Salade de riz crevette et petits pois	Blanquette de poisson
Boulgour aux épices	Riz créole	Carottes au beurre	Yassa de pilon de poulet <b>SV : Pain de poisson</b>	Tian de légumes
Saint Paulin	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Mijoté de légumes africain	Buchette
Fruit de saison	Smoothie fraise pastèque 	Tartelette au fromage blanc	Gouda	Fruit de saison
			Cake à l'ananas	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté en croute <b>SV et Crèche : Concombre</b>	Cake tomate olive basilic sauce fromage blanc ciboulette 	Salade piémontaise <b>SV : Sans jambon</b>	<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Fête des voisins</b>	Carottes râpées
Filet de poisson meunière et citron	Boulettes de bœuf façon Catalane <b>SV : Parmentier de légumes</b>	Crispidor fromage	<b>Concombre à la menthe</b>	Cordon bleu de dinde + sauce
Poêlée de légumes	Semoule	Courgettes braisées	<b>Pdt wedges</b>	<b>SV : Hoki sauce Portugaise</b>
Petit cotentin	Camembert	Kiri	<b>Coulommiers</b>	Macaronis
Fruit de saison	Fromage blanc corn flakes	Tarte au flan à la pêche	<b>Gâteau façon cookie pépites de chocolat</b> 	Fondu Vache Picon
				Flan saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de saison au bleu	Salade coleslaw	Tomate vinaigrette		Duo courgettes et oignons rouges
Cuisse de poulet rôti au jus	 Penne sauce bolognaise <b>SV : Sauce 3 fromages</b>	Gratin de poisson aux pommes de terre et courgettes		Pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
<b>SV : Omelette au fromage</b>	Montcadi croûte noire	Haricots beurre goût bacon	Férié	Pomme de terre wedge
<b>Crêche : Aiguillettes</b>		Emmental		Coulommiers
Riz créole	<b>FRAISIER</b> (anniversaire)			Tarte chocolat smarties
Samos		Entremet citron		
Fruit de saison				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade à la Grecque	Macédoine mayonnaise	Blé en salade	Salade courgette concombre	Céleri râpé provençal
Chipolatas grillées SV : Croustillant de poisson	Boulettes au mouton façon catalane SV : Clafoutis d'épinards	Echine de porc ½ sel SV : Omelette nature	Filet de colin lieu sauce Dugléré	Sauté de dinde sauce paprika SV : Hoki sauce Dieppoise
Purée de pomme de terre	Semoule aux épices	Carotte béchamel et vache qui rit	Riz créole	Poêlée d'été
Saint Paulin	Rondelé aux noix	Edam	Petit moulé	Yaourt nature sucré
Pêche au sirop	Fruit frais	Entremet flan saveur pistache	Compote pomme fraise	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Cube de betterave</p> <p>Crispidor fromage</p> <p>Duo haricots verts et pdt</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Concombre en rondelle</p> <p>Suprême de merlu façon bouillabaisse</p> <p>Torti</p> <p>Croc lait</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Lasagne courgettes ricotta</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte dés de mimolette</p> <p>Fricassée de poisson blanc</p> <p>Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Céleri rémoulade	Cubes de betterave	Pâtes au surimi	Taboulé à la menthe
Roti de porc à la Dijonnaise  <b>SV : Poisson blanc sauce Persanne</b>	Brochette de dinde à l'orientale <b>SV : Gratin macaronis brocolis cheddar</b>	Saucisse de Toulouse <b>SV : Pané fromagé</b>	Quenelles natures sauce Financière	Nuggets de poulet <b>SV Colin sauce basilic</b>
Semoule	Macaronis	Purée de légumes gratinés	Crumble de courgette au fromage et herbes de Provence 	Haricots beurre à l'ail
Fraidou	Coulommier	Kiri	Emmental	Fondue vache Picon
Crème dessert vanille	Fruit frais	Compote pomme pêche	Salade de fruits frais sirop rose (fraise et pamplemousse) 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien




Plat du chef





# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé au fromage blanc	Cake brocolis carotte sauce fromage blanc aux herbes 	Concombre en rondelle	Blé en salade	Salade verte dés de mimolette
Cuisse de poulet au jus SV : Omelette au fromage	Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef SV et Crèche: Hoki sauce créole	Boulette de mouton à l'orientale SV : Poisson blanc sauce citron	Roti de porc au jus SV : Beignet de poisson	Poisson blanc sauce Vierge
Blé pilaf	Petit pois à l'étuvé	Mélange 5 céréales	Haricots verts aux poivrons	Pomme de terre wedge
Tomme grise	Yaourt nature sucré	Saint Bricet	coulommiers	Vache qui rit
Poire au chocolat	Fruit de saison	Milk Shake fraise	ACCAPULCO (Anniversaire) 	Mousse chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef





# Menus de la Du 1<sup>er</sup> au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre au surimi	Salade Bretonne	Carottes râpée	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette
Roti de porc sauce estragon SV : Colin pané	Escalope de dinde au jus SV : Omelette nature	Blanquette de veau SV : Hoki sauce ciboulette	Tajine de dinde SV : Crispidor au fromage + sauce	Filet de colin lieu au citron 
Courgettes au basilic	Spaghetti	Riz	Mélange 5 céréales	Pomme vapeur
Camembert	Fraidou	Fondu Vache Picon	Petit moulé	Yaourt
Gâteau Basque	Fruits frais	Brownies	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Compote pomme fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

