



Menu au choix

Semaine N° 23
Du 4 au 8 juin 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Madédoine mimosa	Quiche Lorraine Tomate aux câpres *	Carottes râpées Bio au citron	Concombre façon Tzaziki
Plats garnis	Sauté de Bœuf à la Niçoise Beignet de calamars ketchup *	Escalope de volaille sauce camembert Crunchy pané de poisson *	Tagliatelles Carbonara Croq fromage *	Dos de colin sauce Dieppoise
	Poêlée méditerranéenne	Chou-fleur vapeur	Haricots vert persillés *	Gratin de pommes de terre au thym
Produits laitiers	Vache-qui-rit	Emmental Bio	Bûchette mi-chèvre	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert au chocolat	Coupelle de fruits du vergers	Compote de pomme- ananas	Grillé aux pommes
* Sans Viande				



Menu au choix


Semaine N° 24
Du 11 au 15 juin 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade fermière Radis beurre *	Cake au jambon-fromage Tomate Monégasque *	Carottes râpées aux graines de sésame	Melon
Plats garnis	Poisson Pané citron	Tranchette de volaille à la crème de poivrons Steak végétal blé fromage épinards *	Escalope viennoise Omelette *	Bœuf braisé au basilic Filet de colin d'Alaska mariné à la provençale *
	Tortis tomate basilic	Gratin de brocolis	Petit pois à l'étuvée	Purée
Produits laitiers	Laitage saveur vanille Bio	Edam	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Brassé à la pulpe de fruits	Crème dessert caramel	Fruit Bio
* Sans Viande				



Menu au choix

Semaine N° 25
Du 18 au 22 juin 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de lentilles aux lardons Betteraves vinaigrette *	Concombre et maïs	Fête de la Musique 	Salade Coleslaw
Plats garnis	Fricassée de volaille à la Lyonnaise Croq fromage *	Filet de colin sauce Nantua		Rôti de filet de dinde au curry Filet Meunière *
	Chou-fleur vapeur	Boullgour au curcuma		Pommes rondes
Produits laitiers	Camembert Bio	Kiri		Yaourt sucré
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Compote de pomme Bio		Nectarine
* Sans Viande				



Menu au choix

Semaine N° 26
Du 25 au 29 juin 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de canard Cornichon Salade espagnole *	Menu de fin d'année	Carottes râpées ciboulette	Pique-Nique Chips Pain bagnat maraîcher (carottes râpées-œuf- tomate-salade- mayonnaise) Edam Fruit
Plats garnis	Bœuf braisé au gingembre Omelette *		Brandade de poisson Crecy	
	Haricots beurre vapeur		Petit Louis	
Produits laitiers	Emmental		Pêche	
Desserts	Mousse au chocolat			

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 27
Du 2 au 6 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Coupelle de mousse de canard Sardines *	Feuilleté hot dog Carottes râpées aux fines herbes *	Tomate Bio à la féta	Chou blanc sauce dijonnaise
Plats garnis	Raviolis à l'italienne Raviolis de légumes *	Poisson pané	Paëlla Croc fromage *	Sauté de bœuf à la Hongroise Filet de colin aux cinq baies *
		Epinards à la crème		Quatiers de pommes vapeur
Produits laitiers	Vache-qui-rit	Yaourt aromatisé	Délice d'emmental	Laitage au chocolat
Desserts	Compote de fruits gâteaux secs	Fruit Bio	Brassé à la pulpe de fruits	Abricots frais
* Sans Viande				