

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L U N D I	Betteraves rouges	Salade Esaü			Betteraves rouges	Carottes râpées
	Palets fromagés Semoule, ratatouille Mousse au chocolat	Sauté de porc (P) au Romarin Pommes de terre Haricots verts	Emincé de poulet Tandoori Pommes de terre Salade Carré Fruit de saison	Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade Sauce tartare Camembert Compote	Blanquette de volaille Riz, sauce Crème dessert chocolat	Lasagnes de légumes Salade Yaourt nature sucré
M A R D I	Carbonade	Carottes râpées	Salade waldorf Colin meunière (MSC)	Salade de concombres Saucisse de Strasbourg (P)	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Lasagnes Salade Yaourt nature sucré	Riz, sauce aux poireaux	Boullgour, piperade	Pommes croquettes Salade, mayonnaise Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Pommes sautées, petits pois Brie Fruit de saison
J E U D I	Macédoine Rôti de dinde Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Salade de tomates Omelette Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Hamburger Pommes américaines Salade, ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Liégeois vanille Bœuf aux oignons	FÉRIÉ ASCENSION	Pastèque Cordon bleu Purée au lait, sauce Dijonnaise Paris Brest
	Beignet à la framboise Salade mêlée aux croûtons Gratiné de poisson (MSC)	Glace	Salade Marocaine Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Gâteau Basque	Coleslaw Bolognaise végétale Tortis, emmental râpé Fruit de saison	PAS DE REPAS	Salade de tomates Timbale de poisson (MSC) Riz Crème dessert vanille
V E N D R E D I	Riz Brassé aux fruits	Gouda Fruit de saison				



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	LUNDI PENTECOTE	Bœuf à la provençale Pommes sautées Ratatouille Edam Fruit de saison	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Pommes noisettes Haricots beurre	Melon Donut's de poulet au fromage Macaronis, sauce moutarde
	MARSDI	Melón Omelette Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Yaourt aromatisé	Menu Espagnol Pastèque Paëlla Sauce Pâtisserie	Melón Sauté de porc (P) Semoule aux olives, sauce Mousse au chocolat	Macédoine Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille
JEUDI	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoi de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Boulettes végétales Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
	VENDREDI	Glace Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon supérieur (P) Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Fruit de saison Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés