

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2020



	Du 27 Avril au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai	Du 1er au 5 Juin
LUNDI	Lanières de betteraves	Carottes râpées		Menu des Iles Carottes râpées vinaigrette curcuma coco		<i>Férié</i>
	Lasagnes	Raviolis	Chicken Burger	Rougail saucisse (P)	Boulettes de soja	<i>Lundi de Pentecôte</i>
	Salade	Emmental râpé	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz	Semoule, légumes couscous	
	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Tartelette à la mangue	Carré Président	
	Macédoine	Salade composée	Waterzoi de poisson	Salade de tomates	Fruit de saison	
Emincé de volaille	Escalope viennoise	Riz, sauce	Palets fromagés	Salade de concombres		
MARDI	Tortis, emmental râpé	Pommes de terre, haricots verts, sauce curry	Brie	Gratin de courgettes, pommes de terre, sauce	Jambon supérieur (P)	Lasagnes
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Pommes röstis, salade, mayonnaise	Salade
	Salade mêlée fromagère		Salade Florida	<i>Férié</i>	Liégeois vanille	Camembert
JEUUDI	Tomate farcie végétale	Omelette	Rôti de bœuf	<i>Ascension</i>	Lanières de betteraves	Omelette
	Riz, sauce tomate	Semoule, piperade	Purée au lait, sauce brune		Rôti de dinde	Mélange de céréales, ratatouille
	Mousse au chocolat	Fromage frais	Compote pomme fraise		Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Mimolette
VENDREDI	<i>Férié</i>	Tartelette normande	Macédoine		Yop	Fruit de saison
	<i>Fête du Travail</i>	<i>Férié</i>	Bolognaise de lentilles		Salade arlequin	Melon
		<i>Armistice 1945</i>	Tortis, emmental râpé		Bœuf à l'ancienne	Croquette de poisson
		Donut		Purée au lait, sauce	Riz, sauce citron	
				Pas de repas	Glace	Gâteau basque

Légende

- Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises
- Tous nos œufs sont pondus en France
- Nouveau Produit
- Produit Saveur en Or
- Produits Biologique

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2020



Du 8 au 12 Juin

L
U
N
D
I

Bœuf carottes



Pommes de terre, salade,
sauce

Gouda

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Steak de soja



Spaghettis, sauce paprika,
emmental râpé



Crème dessert chocolat

M
A
R
D
I

Chipolatas (P)

Taboulé, salade de tomates,
sauce barbecue

Bûchette au lait mélangé

Glace

J
E
U
D
I

Pastèque

Nuggets de volaille

Petits pois, pommes sautées,
sauce échalote

V
E
N
D
R
E
D
I

Brassé aux fruits

Du 15 au 19 Juin

Betteraves rouges

Colin aux petits légumes

Riz, sauce

Flan au chocolat

Salade Esauï

Aiguillettes de blé

Gratin niçois

Fromage blanc nature sucré

Boulettes

Tajine, semoule

Vache Picon

Fruit de saison

Melon



Sauté de porc (P) à la
diable

Pommes de terre, tomate
provençale, sauce

Paris Brest

Du 22 au 26 Juin

Paëlla

Sauce

Edam

Fruit de saison

Concombres bulgares



Jambon supérieur (P)

Purée de chou-fleur, sauce au
thym



Crème dessert vanille

Hamburger

Pommes américaines, salade,
ketchup

Yaourt aromatisé

Menu Froid

Pastèque

Salade de pâtes au fromage

Mayonnaise

Glace

Du 29 Juin au 3 Juillet

Calamars

Pommes de terre, salade,
sauce tartare

Maasdam

Fruit de saison

Melon

Quenelle de veau

Riz, sauce suprême

Nappé caramel

Salade marocaine

Rôti de dinde aux
champignons

Pommes croquettes,
courgettes, sauce

Yaourt nature sucré

Menu Froid

Œufs durs

Carottes râpées, taboulé,
mayonnaise

Carré Président

Compote

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologique