



MENU



semaine du 27 au 31 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette BIO	concombres sauce ciboulette	repas Irlandais duo chou blanc et rouge rémoulade	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF printanier aux navets	rôti de porc* sauce moutarde à l'ancienne filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne	lardons de dinde fumés sauce tomate	ragoût de mouton (boulettes) carottes et pomme de terre grenailles	colin d'alaska pané et citron
haricots verts et beurre (échalote)	pommes noisettes	coquillettes	gouda BIO	courgettes BIO (et riz BIO)
fromage frais sucré	tomme	camembert	gouda BIO	yaourt sucré
fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	tarte croissillon aux pommes (façon apple pie)	moelleux parfum chocolat

* Plat contenant du porc

VBF = Viande Bovine Française

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



MENU



semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette BIO paupiette au veau sauce brune au thym flageolets (carottes) crème anglaise gâteau chocolat œuf en chocolat	tomates vinaigrette nuggets de poulet (plein fillet) courgettes BIO carre de l'est crème dessert saveur vanille	pâté de campagne* et roulade de volaille et cornichon blaff (jus aux épices, petits légumes) de poisson (pavé de colin d'alaska) purée pomme de terre et patate douce yaourt sucré BIO FRAISES	concombres sauce fromage blanc sauté de boeuf VBF aux pruneaux semoule BIO gouda compote de pomme

MENU

semaine du 24 au 28 avril 2017

LUNDI	salade quimperoise (pdt thon) filet de poulet et son jus petits pois carottes yaourt sucré fruit frais BIO
MARDI	carottes râpées BIO ravioli de bœuf VBF (sauce italienne) au gratin bûche au lait de mélange mousse saveur chocolat
MERCREDI	tomates vinaigrette sauté de porc* sauce charcutière bouchées poulet sœe charcutière chou fleur vapeur (pomme de terre) st paulin (st pâ) compote BIO
JEUDI	<u>Repas anglais</u> laitue iceberg fish (collin d'alaska pané) et citron and chips (pommes campagnardes) gouda BIO "carrot cake" (gâteau à la carotte)
VENDREDI	pizza au fromage rôti de bœuf froid VBF poêlée de légumes BIO petit fromage frais arôme fruit frais de saison

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.

MENU

semaine du 1er au 5 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	semoule bouchées de poulet merguez (légumes couscous) betteraves vinaigrette BIO	saute de veau sauce marenngo beignets de brocolis camembert BIO flan goût vanille nappé caramel	hachis parmentier au bœuf VBF yaourt sucré BIO FRAISES	salade pepinette printanière (tomate mais concombre) poêlée de colin d'alaska doré au beurre carottes champignons (pomme de terre) fromage oval compote BIO



semaine du 8 au 12 mai 2017 TERROIR du sud de la France

MENU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon BIO	chorizo* et cornichon sardines et beurre	tomates vinaigrette BIO	concombres sauce aux olives
	rôti de porc* sauce basquaise filet de poulet sce basquaise	courgettes farcies sans porc (et semoule à part)	axoa de bœuf haché VBF	beignets de calamar et citron
	farfallas	semoule BIO	pommes de terre façon sarladaise	riz (blette et ratatouille)
FERIE	emmental à la coupe	st nectaire (individuel)	fromage frais au lait de chèvre	yaourt arôme BIO
	crème dessert saveur praliné	fruit frais de saison	FRAISES	gâteau basque

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.

MENU

semaine du 15 au 19 mai 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	crêpe au fromage	tomates vinaigrette BIO	betteraves vinaigrette	carottes râpées
cordon bleu à la volaille	jambon* qualité supérieure filet de poulet et son jus	goulash de bœuf VBF	quenelles de brochet sauce façon armoricaine	émincés de volaille à l'orientale (kebab)
haricots verts et jus aux échalotes	chou fleur au gratin (pomme de terre)	lentilles (carotte)	pâtes BIO (courgettes BIO)	frites mayonnaise et ketchup
tomme	yaourt sucré BIO	fromage frais sucré	camembert	fromage frais à tartiner
liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison	gaufrettes parfum vanille	fruit frais de saison	compote BIO



MENU



semaine du 22 au 26 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	pâté forestier* et cornichon roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette	FERIE	radis beurre
lasagnes au bœuf VBF	pavé de colin d'alaska crème de courgette	daupe de bœuf VBF		sauté de veau sauce moutarde
pointe de brie	semoule BIO	poêlée de légumes BIO		haricots plats d'Espagne
fruit frais BIO	petit fromage frais sucré	yaourt arôme		fromage
	fruit frais de saison	gâteau marbré		crème dessert

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.

MENU

semaine du 29 mai au 2 juin 2017 - "Semaine du DEVELOPPEMENT DURABLE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	repas végétarien salade maïs et pois chiche	salade verte et palet fromager au chèvre	tomates vinaigrette BIO	laitue iceberg
filet de poulet sauce flamande (endives)	galet de soja tomate basilic (coulis tomate)	rôti de bœuf VBF froid	crousti zoo (pané de volaille)	parmentier courgette et saumon d'atlantique
pâtes BIO	haricots verts et beurre (échalote)	méli mélo poêlée légumes pommes de terre rissolées	épinards sauce blanche (carottes pomme de terre)	yaourt sucré BIO
fromage frais à tartiner	emmental à la coupe	camembert BIO	fromage frais sucré	fruit frais de saison
compote de pomme	kiwi BIO jus de pomme	dessert lacté parfum chocolat	clafoutis cerise	

MENU

semaine du 5 au 9 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette BIO fejoadada* (saucisses haricots rouge) <i>fejoadada à la volaille</i> riz fruit frais de saison	tomates vinaigrette BIO manchons de poulet rôti chou fleur au gratin (pomme de terre) yaourt arôme madeleine	taboulé poêlée de colin d'alaska doré au beurre carottes BIO fromage frais à tartiner CERISES	radis beurre steak haché VBF sauce poivre pommes campagnardes yaourt arôme BIO tarte aux pommes à la normande	

* Plat contenant du porc

VBF = Viande Bovine Française



semaine du 12 au 16 juin 2017

MENU



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates vinaigrette	salade de maïs (tomate)	repas Allemagne concombres vinaigrette BIO	carottes râpées à l'ananas
carbonade de bœuf VBF	bouchées au poulet sauce façon béarnaise	tomates farcies sans porc (et riz à part)	saucisses* saucisses de volaille	colin d'alaska pané et citron
semoule BIO	beignets de salisfis	riz BIO	pomme de terre grenaille, chou vert et choucroute	haricots verts (concassée de tomate)
fromage oval	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner	petit fromage frais arôme	gouda BIO
spécialité pomme fraise	fruit frais BIO	fruit frais de saison	spritz (biscuits)	crème dessert parfum chocolat

* Plat contenant du porc

VBF = Viande Bovine Française

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



Menu

semaine du 19 au 23 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	betteraves vinaigrette BIO	melon	saucisson à l'all* et cornichon roulade de volaille et cornichon	<u>la fraîche attitude</u> cubes tomates et concombres rôti de bœuf froid VBF
rôti de porc* froid filet de poulet au jus	omelette au fromage	steak haché au veau sauce tomate	pilon poulet et colin d'alaska (cube)	purée courgette aubergine pomme de terre
chou fleur BIO	pommes de terre rissolées et ketchup	poêlée de légumes BIO	riz paëlla (sans fruits de mer)	yaourt arôme BIO
petit fromage frais sucré	camembert	fromage frais sucré	st paulin (st pâ)	fruit frais de saison nectar multi fruits
fruit frais de saison	compote de pomme	moelleux parfum chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison nectar multi fruits

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



MENU



semaine du 26 au 30 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	repas snacking œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette BIO	laitue iceberg	salade pépinette printanière (tomate mais concombre)
filet de poulet jus au curry	croque monsieur*	boeuf VBF bourguignon	boeuf haché VBF sauce tomate haricots rouges	beignets de calamar et citron
carottes crème de potiron (pomme de terre)	salade verte galette au fromage	beignets de chou fleur	pâtes BIO	haricots verts et beurre (échalote)
fromage frais sucré	yaourt sucré BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	gouda
éclair parfum chocolat	gaufre au sucre	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO



Menu

semaine du 3 au 7 juillet 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	pâte de volaille	<u>repas froid</u> betteraves vinaigrette BIO	<u>repas de fin d'année</u> tomates vinaigrette BIO	melon BIO
daube de boeuf VBF aux olives	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	jambon* qualité supérieure surimi (et mayonnaise) taboulé	émincés de volaille à l'orientale (kebab) frites mayonnaise et ketchup	cordon bleu de volaille petits pois carottes
semoule BIO	courgettes au gratin (pomme de terre)	emmental à la coupe	crème anglaise	fromage frais à tartiner
yaourt sucré	camembert BIO	fruit frais de saison	gâteau au chocolat	mousse parfum chocolat
fruit frais de saison	compote			



Menu