

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	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Riz, sauce	Salade
	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Salade	Camembert	 Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
	 Carbonade	Carottes râpées Lasagnes	Carré	Compote	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Pommes sautées	Salade	Macédoine	Salade de concombres	Frites Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
	Salade	Yaourt nature sucré	Colin meunière (MSC)	Saucisse de Strasbourg (P)	Bûchette au lait mélangé	Brie Fruit de saison
M A R D I	Mimolette	Salade de tomates	Riz, sauce aux poireaux	Boulgour, piperade	Fruit de saison	Pastèque
J E U D I	Fruit de saison	Omelette	Petit filou chocolat	Liégeois vanille	FÉRIÉ	Cordon bleu
	Macédoine	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Hamburger	Bœuf aux oignons	ASCENSION	Purée au lait, sauce Dijonnaise
	Rôti de dinde	Beignet à la framboise	Frites Salade, ketchup	Pommes röstis, courgettes		Glace
	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Salade mée aux croûtons	Yaourt aromatisé	Edam		Salade de tomates
V E N D R E D I	Glace	Boulettes	Salade Marocaine	Gâteau Basque	PAS DE REPAS	Timbale de poisson (MSC)
	Salade mée aux croûtons	Légumes tajine, semoule	Tortellini ricotta épinards	Coleslaw		Riz
	Gratiné de poisson (MSC)	Gouda	Emmental râpé	Bolognaise végétale		Crème dessert vanille
	Riz	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison		
	Brassé aux fruits					

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 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 Frites Salade, ketchup Brassé aux fruits	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Pommes noisettes Haricots beurre Liégeois vanille	Melon Donut's de poulet au fromage Macaronis, sauce moutarde Liégeois chocolat
	Melons  Omelette Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Yaourt aromatisé	Menu Espagnol Pastèque Paëlla  Sauce Pâtisserie	Melon Sauté de porc (P)  Semoule aux olives, sauce  Mousse au chocolat	 Macédoine Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré
MARDI	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC)  Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce Paris Brest	Friand au fromage Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC)  Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Glace	 Boulettes végétales Semoule, légumes couscous Mimolette  Fruit de saison	Repas froid  Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Œuf mayonnaise Jambon supérieur (P)  Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées  Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Flan pâtissier	
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					


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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements