

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SAUTE DE BŒUF SAUCE CAPILOTADE GRATIN MEDITERRANNEEN CROC LAIT FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE POMMES RISSOLEES CAROTTES VICHY CREME DESSERT VANILLE	CELERI FRAIS AU CURRY BEIGNET DE COLIN SAUCE TARTARE PUREE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE AUX CROÛTONS PÂTES A LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE COMPOTE POMMES ABRICOTS

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
MACEDOINE DE LEGUMES GRIGNOTINES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES PINS SALSIFIS A LA CREME FRUIT	BŒUF MARENGO POMMES DE TERRE PETITS POIS FROMAGE FLAN CARAMEL	SALADE VERTE LASAGNES A LA BOLOGNAISE COMPOTE POMMES POIRES	PASTEQUE COLIN D'ALASKA POELE AU BEURRE RIZ EPINARDS CREME DESSERT VANILLE

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
CROUSTY DE POULET SAUCE KETCHUP GRATIN DAUPHINOIS EMMENTHAL FRUIT DE SAISON	SALADE ROMEO ROTI DE BŒUF (Mat : STEAK HACHE) SAUCE AU POIVRE POËLEE DE LEGUMES POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE COLESLAW SAUTE DE DINDE SAUCE VALLEE D'AUGE PDT AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC PULPE	CONCOMBRES BULGARES PALETTE A LA DIABLE GRATIN DE CHOU FLELUR ET POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISE	COUSCOUS (MERGUEZ) SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE SALADE DE FRUITS	JUS D'ORANGES POISSON GRATINE CŒUR DE BLE POËLEE DE LEGUMES GÂTEAU AU CHOCOLAT

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<u>Semaine du développement durable</u> JUS DE POMMES FRICADELLE DE VOLAILLE SEMOULE RATATOUILLE FLAN CHOCOLAT	<u>Semaine du développement durable</u> DUO DE COURGETTES ET CAROTTES RÂPEES JAMBON BLANC GRATIN DE PÂTES A L'ITALIENNE GAUFRE DE LIEGE	<u>Semaine du développement durable</u> CARBONNADE FLAMANDE FRITES SALADE MÊLEE CAMEMBERT FRAISES AU SUCRE	<u>Semaine du développement durable</u> SALADE DE LENTILLES POISSON MARINE AU THYM CŒUR DE BLE HARICOTS PLATS YAOURT BRASSE

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CAROTTES RÂPEES SAUTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR COQUILLETES FROMAGE RÂPE FLAN VANILLE	TOMATES AU BASILIC AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PUREE YAOURT NATURE SUCRE	<u>MENU DUCASSE</u> CHEESE BURGER FRITES SALADE MÊLEE KETCHUP VACHE QUI RIT TARTE AU SUCRE	CRÊPE SAVOYARDE OMELETTE PETITS POIS JEUNES CAROTTES FRUIT

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
FERIE	SALADE FROMAGERE TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE FRUIT DE SAISON	TOMATE CERISE WATERZOI DE POISSON RIZ CREOLE FROMAGE BLANC PULPE	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE GRATIN DE COURGETTES CARRE FRAIS GÂTEAU AU SPECULOOS

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
GOULASH A LA HONGROISE POMMES LYONNAISES HARICOTS VERTS TOMME NOIRE FRUIT	CELERI REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU POMMES RISSOLEES BROCOLIS A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	PASTEQUE PÂTES A LA CARBONARA FROMAGE RÂPE CHOU VANILLE	<u>REPAS FROID</u> MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE MAYONNAISE TABOULE FROMAGE BLANC ET SUCRE DOSE

Menus du 15 mai au 07 juillet 2017

Repas sans viande



Légende :



PRODUIT BIO



RECETTE DU CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT SANS VIANDE

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<p>NUGGETS DE BLE SAUCE CAPILOTADE GRATIN MEDITERRANEN CROC LAIT FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES AUX POMMES GALETTE SOJA EPINARDS SAUCE FORESTIERE POMMES RISSOLEES CAROTTES VICHY CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CELERI FRAIS AU CURRY BEIGNET DE COLIN SAUCE TARTARE PUREE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>SALADE AUX CROÛTONS PÂTES AU THON FROMAGE RÂPE COMPOTE POMMES ABRICOTS</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES FRICADELLE DE SOJA SAUCE CHARCUTIERE POMMES PINS SALSIFIS A LA CREME FRUIT</p>	<p>PANE DU FROMAGER POMMES DE TERRE PETITS POIS FROMAGE FLAN CAMEL</p>	<p>SALADE VERTE LASAGNES AU THON COMPOTE POMMES POIRES</p>	<p>PASTEQUE COLIN D'ALASKA POELE AU BEURRE RIZ EPINARDS CREME DESSERT VANILLE</p>
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<p>PANE MOELLEUX SAUCE KETCHUP GRATIN DAUPHINOIS EMMENTHAL FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ROMEO POISSON GRATINE AU FROMAGE SAUCE AU POIVRE POËLEE DE LEGUMES POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	<p>SALADE COLESLAW GALETTE LENTILLES SAUCE VALLEE D'AUGE PDT AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC PULPE</p>	<p>CONCOMBRES BULGARES CROUSTIFROMAGE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISE</p>	<p>TAJINE DE POISSON (MERGUEZ) SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>	<p>JUS D'ORANGES POISSON GRATINE CŒUR DE BLE POËLEE DE LEGUMES GÂTEAU AU CHOCOLAT</p>
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
<p><u>Semaine du développement durable</u> JUS DE POMMES CROUSTIFROMAGE SEMOULE RATATOUILLE FLAN CHOCOLAT</p>	<p><u>Semaine du développement durable</u> DUO DE COURGETTES ET CAROTTES RÂPEES MEDAILLON DE SURIMI GRATIN DE PÂTES A L'ITALIENNE GAUFRE DE LIEGE</p>	<p><u>Semaine du développement durable</u> OMELETTE FRITES SALADE MÊLEE CAMEMBERT FRAISES AU SUCRE</p>	<p><u>Semaine du développement durable</u> SALADE DE LENTILLES POISSON MARINE AU THYM CŒUR DE BLE HARICOTS PLATS YAOURT BRASSE</p>	<p>CAROTTES RÂPEES NUGGETS DE POISSON SAUCE CHASSEUR COQUILLETES FROMAGE RÂPE FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES AU BASILIC CEUFS DURS SAUCE MORNAVY PUREE YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p><u>MENU DUCASSE</u> FISH BURGER FRITES SALADE MÊLEE KETCHUP VACHE QUI RIT TARTE AU SUCRE</p>	<p>CRÊPE SAVOYARDE OMELETTE PETITS POIS JEUNES CAROTTES FRUIT</p>
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<p>FERIE</p>	<p>SALADE FROMAGERE TORTELLINI AU FROMAGE SAUCE PROVENCALE FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE CERISE WATERZOI DE POISSON RIZ CREOLE FROMAGE BLANC PULPE</p>	<p>PAUPIETTE DE POISSON SAUCE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE GRATIN DE COURGETTES CARRE FRAIS GÂTEAU AU SPECULOOS</p>	<p>GALETTE DE TOFU A LA PROVENCALE POMMES LYONNAISES HARICOTS VERTS TOMME NOIRE FRUIT</p>	<p>CELERI REMOULADE PAUPIETTE DE POISSON POMMES RISSOLEES BROCOLIS A L'AIL COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>PASTEQUE PÂTES AU THON FROMAGE RÂPE CHOU VANILLE</p>	<p><u>REPAS FROID</u> MACEDOINE DE LEGUMES MEDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE TABOULE FROMAGE BLANC ET SUCRE DOSE</p>