





# Menus

## Semaine du 24 au 28 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b>	
	Salade de concombre		Chou blanc, dès de fromage, noix et croutons	Pâtes au curry en salade
	Aiguillette de poulet			Filet de colin pané
	frites		 Penne à la tomate, fromage de brebis et Aubergine basilic	Boulgour à la tomate
	Chou-fleur			Epinards
	St-Paulin		Yaourt bio 	St-Nectaire 
	Crème dessert		Cookies	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 24 au 28 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b>	
	Salade de concombre Pomelos		Chou blanc, dès de fromage, noix et croutons	Pâtes au curry en salade
	Aiguillette de poulet 		Rillettes de sardines maison	Courgettes râpées à la crème
	frites		 Penne à la tomate, fromage de brebis et Aubergine basilic	  Filet de colin pané 
	Chou-fleur		Yaourt bio 	Boulgour à la tomate
	St-Paulin		Cookies	Epinards
	Crème dessert Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	St-Nectaire 
				Fruit de saison
				Mousse chocolat



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 31/05 au 04/06

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Mousse de foie			
Calamars à la romaine	Kefta de bœuf sauce provençale 			
Courgettes	Carottes au beurre			
Riz créole	semoule			
Emmental	Fromage frais			
Fruit de saison (dont un bio)	Eclair chocolat			
			  <div style="background-color: #90EE90; padding: 10px; transform: rotate(-10deg); display: inline-block;"> <p>melon</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Pomme paillasson</p> <p>Petits légumes</p> <p>Ile flottante</p> </div>	 
				<p>Salade Piémontaise</p> <p>Tortis au thon et à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison ( dont un bio)</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC









Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 31/05 au 04/06

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette Radis Noir</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Courgettes Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Corbeille de fruits (dont un fruit bio) Fromage blanc</p>	<p>Mousse de foie Salade à la Grecque</p> <p>Kefta de bœuf sauce provençale </p> <p>Carottes au beurre semoule</p> <p>Fromage frais</p> <p>Eclair chocolat Corbeille de fruit ( dont un bio)</p>		<p>melon Salade verte à l'edam</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne  </p> <p>Pomme paillasson Petits légumes</p> <p>Ile flottante Corbeille de fruits ( dont un bio)</p>	<p>Salade Piémontaise Carottes râpées</p> <p>Tortis au thon et à la crème  </p> <p>Yaourt bio </p> <p>Fruit de saison ( dont un bio) Compote pomme fraise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC






Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 07 au 11 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade tomate, maïs et œufs</p> <p>Escalope de dinde viennoise </p> <p>Pomme purée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt bio </p> <p>Fruit de saison ( dont un bio)</p>	<p>Repas Anglais</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fish &amp; chips</p> <p>cheddar</p> <p>Milk Shake à la crème anglaise et aux fraises</p>		<p> <b>Menu Italien</b></p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Melon &amp; pastèque concombre</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison( dont un bio)</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 07 au 11 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade tomate, maïs et œufs</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Pomme purée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison ( dont un bio)</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Repas Anglais</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fish &amp; chips</p> <p>cheddar</p> <p>Milk Shake à la crème anglaise et aux fraises</p>		<p>Menu Italien</p> <p>Tomate mozzarella pizza</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Melon &amp; pastèque concombre</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison( dont un bio)</p> <p>Compote de pomme</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC












Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 14 au 18 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis roses et beurre</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Semoule ratatouille</p> <p>cantal </p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Salade Nordique</b></p> <p>Sauté de porc sauce au maroilles </p> <p>frites</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>La tarte au sucre </p>		<p><b>Menu mexicain</b></p> <p>Salade verte à l'avocat &amp; maïs </p> <p>Fajitas de bœufs &amp; légumes </p> <p>Gâteau au chocolat aux haricots rouges </p>	<p>concombre</p> <p>Sauce aux 3 fromages</p> <p>Macaroni semi-complète BIO </p> <p>Yaourt bio </p> <p>Fruit de saison( dont un bio)</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC










Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 14 juin au 18 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis roses et beurre Pâté de campagne</p> <p> Cordon bleu de dinde</p> <p>Semoule ratatouille</p> <p>cantal </p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel Corbeille de fruits (dont un bio)</p>	<p><b>Salade Nordique</b></p> <p>Sauté de porc sauce au maroilles </p> <p>frites Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>La tarte au sucre Corbeille de fruits (dont un bio)</p>		<p><b>Menu mexicain</b></p> <p>Salade verte à l'avocat &amp; maïs </p> <p>Fajitas de bœufs &amp; légumes</p> <p>Gâteau au chocolat aux haricots rouges Corbeille de fruits (dont un bio) </p>	<p>concombre Betterave mimosa</p> <p>Sauce aux 3 fromages</p> <p>Macaroni semi-complète BIO </p> <p>Yaourt bio </p> <p>Fruit de saison (dont un bio) Compote de pomme</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits