PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 20 MAI AU VENDREDI 28 JUIN 2019

1	Lundi 20 mai 2019	Mardi 21 mai 2019	Jeudi 23 mai 2019	Vendredi 24 mai 2019
ENTRÉES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE MINI PENNES FAÇON TANDORI	PIZZA AU FROMAGE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
	MOUSSE DE CANARD	TOMATES AU BASILIC		MELON BIO
	CÉLERI RÉMOULADE			
PLATS	STEAK HÂCHÉ DE BOEUF SAUCE AU ROQUEFORT	ÉMINCÉ DE POULET SAVEUR CURRY	SAUCISSE DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHASSEUR
	FILET DE COLIN AUX 3 CÉRÉALES	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	PAVÉ DE POISSON À LA PROVENCALE	CAPPELLETTI TOFU ÉPINARDS BIO
GARNITURES	DUO DE CAROTTES	GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES DE TERRE	?	ÉPINARDS
	SEMOULE			PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	TOMME GRISE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ
	FROMAGE BLANC	EMMENTAL BIO		
DESSERTS	CÔNE GLACÉ CHOCOLAT PISTACHE	TARTE SABLÉE CITRON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BANANE COCO	COOKIE
		FRUIT DE SAISON BIO		

2	Lundi 27 mai 2019	Mardi 28 mai 2019	Jeudi 30 mai 2019	Vendredi 31 mai 2019
ENTRÉES	SALADE DE PALMIER, MAÏS ET THON	PASTEQUE	FERIÉ !	PONT
	SURIMI SAUCE COCKTAIL	TABOULÉ		
PLATS	SAUTÉ DE PORC	SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS		
	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE		
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS	TOMATE BIO PROVENCALE		
	POMMES SAUTÉES	RIZ		
PRODUITS LAITIERS	FOL ÉPI	MIMOLETTE		
	FROMAGE BLANC	YAOURT SUCRÉ BIO		
DESSERTS	ANANAS AU SIROP	SUNDAE CHOCOLAT		
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON		

3	Lundi 3 juin 2019	Mardi 4 juin 2019	Jeudi 6 juin 2019	Vendredi 7 juin 2019
ENTRÉES	SAUCISSON	POMELOS	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE FROMAGE	SALADE PIEMONTAISE NATURE
	MELON BIO	SARDINES	TABOULÉ	MORTADELLE
PLATS	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE	CARBONARA AUX LARDONS
	OMELETTE	« CROQ-VEGGIE » À LA TOMATE	ENCORNETS SAUCE TARTARE	CARBONARA AUX DEUX SAUMONS
GARNITURES	DUO DE COURGETTES	AUBERGINES GRATINÉES	HARICOTS VERTS	PENNES
	BOULGOUR	RIZ AUX LEGUMES TOMATE	POMMES BOULANGÈRES	
PRODUITS LAITIERS	VACHE QUI RIT	YAOURT AROMATISÉ	BRIE BIO	SAINT NECTAIRE
	PETIT SUISSE SUCRÉ		FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC BIO
DESSERTS	ÉCLAIR À LA VANILLE	GLACE : TRANCHE NAPOLITAINE	POIRE AMANDES CHOCOLAT	TARTE AU CHOCOLAT
			FRAISES AU SUCRE	

4	Lundi 10 juin 2019	Mardi 11 juin 2019	Jeudi 13 juin 2019 THÈME STREET FOOD	Vendredi 14 juin 2019
ENTRÉES	FERIE	CONCOMBRE À LA CRÈME	TOMATE BIO	PASTEQUE
		SALADE VERTE AUX CROUTONS	MELON BIO	ŒUF DUR MAYONNAISE
PLATS		BOULETTES DE BŒUF SAUCE PIZZAÏOLO	STEAK HÂCHÉ DE BŒUF BIO SCE TOMATE BASILIC	BLANQUETTE DE VEAU
		BOULETTES VÉGÉTALES	NUGGETS VEGETAUX BIO	FILET DE COLIN SAUCE AIGRE DOUCE
GARNITURES		PIPERADE	CAROTTES BIO	CAROTTES BATONNETS
		GNOCCHI	SEMOULE BIO SCE TOMATE BIO	RIZ
PRODUITS LAITIERS		COULOMMIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	EMMENTAL BIO
		YAOURT NATURE SUCRÉ		YAOURT SAVEUR CITRON
DESSERTS		FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMME BIO + COOKIE BIO	COMPOTE POIRE SPÉCULOS

5	Lundi 17 juin 2019	Mardi 18 juin 2019	Jeudi 20 juin 2019	Vendredi 21 juin 2019
ENTRÉES	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATE BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA
	MELON VERT	AVOCAT CREVETTES		SAUCISSON
PLATS	CROQUE MONSIEUR	CHIPOLATAS	ÉMINCÉS DE POULET KEBBAB	AILES ET MANCHONS DE POULET
	BRANDADE	AIGUILLETTES AU SAUMON	BURGER DE POISSON	FILET DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES
GARNITURES	SALADE VERTE	CHOU FLEUR AU CURRY	FRITES	POÊLÉE « CORDIALE »
		BLÉ		COQUILLETTES
PRODUITS LAITIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	YOP À LA FRAISE	?
		SAINT PAULIN		
DESSERTS	COMPOTE DE POMME	GLACE CHOCOLAT LIÉGEOIS	SUNDAE VANILLE SAUCE CARAMEL	BEIGNET À LA POMME

6	Lundi 24 juin 2019	Mardi 25 juin 2019	Jeudi 27 juin 2019	Vendredi 28 juin 2019
ENTRÉES	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE		SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES BIO AUX RAISINS SECS
	SALADE PIÉMONTAISE			
PLATS	SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE		STEAK HÂCHÉ DE BŒUF AU JUS	FILET DE POULET AU JUS
	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE		FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	MOULES
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS		FUSILLI	FRITES
	SEMOULE			
PRODUITS LAITIERS	BRESSE BLEU		FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
	TOMME BLANCHE			
	CARRÉ FRAIS			
DESSERTS	FRUIT DE SAISON		SUNDAE VANILLE	MINI ROULÉ À LA FRAMBOISE