

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 7 MAI AU VENDREDI 29 JUIN 2018

1	Lundi 7 mai 2018	Mardi 8 mai 2018	Jeudi 10 mai 2018	Vendredi 11 mai 2018
ENTRÉES	TARTE CHÈVRE TOMATE	FÉRIÉ	FÉRIÉ	SALADE DE RIZ NIÇOIS
	MELON JAUNE BIO			
PLATS	SAUTÉ DE VEAU AUX CAROTTES			FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
	PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE			
GARNITURES	CAROTTES BRAISÉES			HARICOTS VERTS
	PENNES			POMMES DE TERRE SAUTÉES
PRODUITS LAI TIERS	BUCHETTE CHÈVRE BIO			PETIT SUISSE BIO
	FROMAGE BLANC			
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	GAUFFRE AU CHOCOLAT		
	MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE			

2	Lundi 14 mai 2018	Mardi 15 mai 2018	Jeudi 17 mai 2018 Animation : Londres	Vendredi 18 mai 2018
ENTRÉES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	NEMS POULET	SALADE COLESLAW BIO	SALADE CHARCUTIÈRE AU CERVELAS
	SALADE VERTE AUX OLIVES ET MAÏS	TOMATES BIO MOZZARELLA	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE	CAROTTES RAPÉES CITRONNÉES
PLATS	PAËLLA	ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY	ŒUFS BROUILLÉS AU BACON	BOLOGNAISE DE BŒUF
	HOKI AUX TROIS CÉRÉALES	GALETTE DE TOFU BIO À LA PROVENCALE	FISH AND CHIPS	BOLOGNAISE AU THON
GARNITURES	DUO DE CAROTTES	CHOU-FLEUR EN GRATIN	FRITES	SPAGHETTIS
		FUSILLIS		
PRODUITS LAI TIERS	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM BIO	CHEDDAR	CANTAL
	CARRÉ FRAIS BIO	FAISSELLE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	YAOURT BIO À LA VANILLE
DESSERTS	ABRICOT CONDÉ	FRUIT DE SAISON	COOKIES	MOELLEUX CHOCOLAT ET AMANDE
	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	TARTE SABLÉE CITRON		

3	Lundi 21 mai 2018	Mardi 22 mai 2018	Jeudi 24 mai 2018	Vendredi 25 mai 2018
ENTRÉES	FERIE	POIREAUX VINAIGRETTE	MAQUEREAU À LA TOMATE	CRÊPES AU FROMAGE
		TOMATES AU BASILIC	MELON BIO	
PLATS		FILET DE POULET SAUCE CRÈME	DÉS DE SAUMON SAUCE CRÈME CITRONNÉE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON
		SUPRÈME DE COLIN SAUCE TOMATE ET SAUGE		PAVÉ DE POISSON À LA PROVENCALE
GARNITURES		POÊLÉE MÉRIDIONALE	BROCOLIS	CAROTTES BÂTON PERSILLÉES
		POMMES DE TERRE BIO EN PERSILLADE	COQUILLETES	BLÉ
PRODUITS LAI TIERS		MIMOLETTE	BRIE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE BREBIS	FOL ÉPI
DESSERTS		RIZ AU LAIT SAUCE CAMEL	SUNDAE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
		FRUIT DE SAISON BIO		

4	Lundi 28 mai 2018	Mardi 29 mai 2018	Jeudi 31 mai 2018	Vendredi 1 juin 2018
ENTRÉES	MELON	RADIS ET BEURRE	PIZZA AU THON	TABOULÉ
		TOMATES BIO ET DÉS DE BREBIS		CAROTTES RAPÉES BIO AU MIEL
PLATS	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES	LASAGNE DE BŒUF	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	ÉMINCÉ DE POULET KEBAB
	SAUCISSES DE FRANCFORT	LASAGNE AU SAUMON	HOKI AUX TROIS CÉRÉALES	FILET DE MERLU SAUCE MOUTARDE
GARNITURES	RATATOUILLE	SALADE VERTE	AUBERGINES GRATINÉES	POÊLÉE CHAMPÈTRE
	RIZ		SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR
PRODUITS LAITIERS	PETITS SUISSES BIO	EDAM BIO	VACHE QUI RIT	SAINT NECTAIRE
	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	SAMOS	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC BIO
DESSERTS	MUFFIN NATURE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
		CHOU VANILLE	SUNDAE VANILLE SAUCE CAMEL	TARTE CHOCOLAT

5	Lundi 4 juin 2018	Mardi 5 juin 2018	Jeudi 7 juin 2018 MENU BIO	Vendredi 8 juin 2018
ENTRÉES	GASPACHO TOMATE	CONCOMBRE À LA CRÈME	ŒUFS DURS BIO MIMOSA	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS
	SAUCISSON ROSETTE	SALADE MÊLÉE AUX CROÛTONS	TOMATES BIO	
PLATS	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	NUGGETS DE POISSON + KETCHUP	PATES CAPPELLETTI BIO TOFU EPINARDS SAUCE TOMATE BIO	COURGETTES FARCIES (SANS PORC)
	FILET DE CABILLAUD SAUCE BASQUAISE		BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE BASILIC BIO	BROCHETTES DE POISSON MEUNIÈRE
GARNITURES	CAROTTES BRAISÉES	TOMATES À LA PROVENCALE	QUINOA BIO	BROCOLIS
	TAGLIATELLES	FRITES		RIZ
PRODUITS LAI TIERS	YAOURT SAVEUR CITRON	PETIT SUISSE NATURE BIO	YAOURT BIO À LA VANILLE	GOUDA
	TOMME BLANCHE	BRIE		YAOURT SUCRÉ BIO
DESSERTS	ÉCLAIR VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT	MELON BIO	ÎLE FLOTANTE AU COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

6	Lundi 11 juin 2018	Mardi 12 juin 2018	Jeudi 14 juin 2018	Vendredi 15 juin 2018
ENTRÉES	SALADE NORVÉGIENNE	SALADE DE HARICOTS VERTS, TOMATES, OLIVES	SALADE VERTE AUX CROÛTON À L'AIL	DUO DE CRUDITÉS (céleri et carottes)
	DUO DE MELON	PASTÈQUE BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ
PLATS	DÉS DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON	RÔTI DE VEAU ET SON JUS	POISSON MEUNIÈRE	STEACK HACHÉ DE BŒUF
		OMELETTE AU BACON		CALAMARS À LA ROMAINE
GARNITURES	ÉPINARDS À LA CRÈME	POMMES SAUTÉES	CHOU-FLEUR AU CURRY	CAROTTES VICHY
	FUSILIS		LENTILLES	POMMES DE TERRE VAPEUR
PRODUITS LAITIERS	YAOURT NATURE BIO	YAOURT « LES 2 VACHES » NATURE	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT BIO
	TOMME GRISE	CARRÉ ROUSSOT	CARRÉ FRAIS BIO	PETITS SUISSES NATURE
DESSERTS	MAESTRO CHOCOLAT	COOKIES	TARTE TROPÉZIENNE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO
	COMPOTE BIO POMME FRAISE			PÊCHE CORAIL (pêche, CRÈME anglaise et fruits rouges)

7	Lundi 18 juin 2018	Mardi 19 juin 2018	Jeudi 21 juin 2018	Vendredi 22 juin 2018
ENTRÉES	ŒUFS DURS MIMOSA	SALADE PIÉMONTAISE	TERRINE DE VOLAILLE	SALADE COLESLAW BIO
	MAQUEREAU À LA TOMATE	SALADE MÊLÉE	CAROTTES RAPÉES BIO AUX RAISINS SECS	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME
PLATS	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	POISSON	CHICKEN WINGS FAÇON BARBECUE
	HOKI AUX TROIS CÉRÉALES	CARBONARA DE SAUMON	SAUCISSE DE VOLAILLE	NUGGETS DE POISSON + KETCHUP
GARNITURES	TRIO DE LEGUMES	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	BOULGOUR	FUSILLIS		BLÉ
PRODUITS LAI TIERS	BRIE	EMMENTAL BIO	PETIT SUISSE NATURE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
	FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	CHANTENEIGE	SAMOS
DESSERTS	SNICKERS GLACÉ	BEIGNET CHOCOLAT	TARTE CITRON MERINGUÉE	CRÈME VANILLE
				FRUIT DE SAISON BIO

8	Lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	Jeudi 28 juin 2018	Vendredi 29 juin 2018
---	--------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

ENTRÉES	PRÉPARATION DU BREVET	PRÉPARATION DU BREVET	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS, THON, TOMATES
PLATS			CORDON BLEU DE DINDE	AIGUILLETES DE SAUMON ET CITRON
			POISSON	
GARNITURES			PURÉE DE POMMES DE TERRE	ÉPINARDS À LA CRÈME
PRODUITS LAIERS			FROMAGE BLANC NATURE	VACHE QUI RIT
DESSERTS			MOELLEUX CHOCOLAT ET AMANDE	BANANE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO