

Menus de la Semaine du 1^{er} au 3 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Férié	<p>Salade de tomate Vinaigrette balsamique</p>  <p>Dès de poisson panés aux 3 céréales et quartier de citron</p> <p>Riz</p> <p>Petit cotentin*</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p>	<p>Taboulé*</p> <p>Rôti de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri sauce cocktail	Concombre en salade 		Nems	Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux 2 moutardes*
Nugget's de poulet	Sauté de porc sauce romarin 		Steak haché de bœuf sauce tomate	Parmentier de poisson
Coquillettes	Carottes 	Férié	Petits pois	Camembert
Vache picon*	Yaourt aromatisé 		Fromage blanc au sucre  	Tarte flan fruits rouges
Liégeois au chocolat	Fruit de saison* 		Fruit de saison*	 

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate croq'sel	Macédoine mayonnaise*	Risetti au pistou		
Sauce thon à la tomate	Couscous végétarien	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Angola Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)	Pâté de campagne et cornichon
Cavatappi	Yaourt nature sucré	Haricots verts	Pain de poisson, sauce tomate	Sauté de bœuf stroganoff
Petit moulé ail et fines herbes*	Fruit de saison	Tomme blanche	Riz	Printanière de légumes
Pot de glace vanille fraise		Fruit de saison	Mimolette Crème chocolat banane	Fromage blanc sucre
* n'est pas inclus dans le menu des maternelles				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre sauce ravigote*	Cour'slaw (salade de courgettes et carottes râpées)* <small>LES NOUVELLES RECETTES</small>	Concombre façon tzatziki	C'EST LA FÊTE Fête des voisins Rillettes thon vache qui rit 	Betteraves vinaigrette
Omelettes aux fines herbes	Palette de porc provençale	Tajine de bœuf	Wings de poulet, sauce barbecue	Croustillant de poisson
Ratatouille et boulgour	Frites	Semoule	Carottes bâtonnets	Purée de brocolis
Fromage frais sucré	Carré	Saint-Nectaire AOC et pain de campagne	Coulommiers	Petit cotentin*
Fruit de saison	Compote pomme allégée en sucre	Mousse au chocolat au lait	Cake et lacté pomme framboise 	Fruit de saison

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre maquereaux moutarde à l'ancienne	Salade de tomate Vinaigrette à l'huile d'olive 	Acras de morue et salade		
Sauté de bœuf aux carottes	Paëlla de la mer	Aiguillettes de poulet au curry		
Haricots beurre	Fraidou*	Printanière de légumes	Férié	
Yaourt aromatisé		Fromage blanc au sucre 		
Fruit de saison*	Milk shake fraise 	Fruit de saison		

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Vinaigrette crémeuse à la ciboulette 	Cake au fromage, sauce fromage blanc* Saucisse Chipolata	Melon Rôti de bœuf, ketchup Penne	Tomate ciboulette Cordon bleu Ratatouille et riz	Taboulé Parmentier de poisson aux courgettes 
Lentilles Cantal*	Sauté de porc sauce Esterel Petits pois Yaourt nature sucré	Camembert Smoothie abricot banane 	Edam* Mousse au chocolat au lait	Petit moulé aux fines herbes* Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison			

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la

Du 10 au 14 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Melon jaune* Estouffade de bœuf provençale Haricots verts et Frites Coulommiers Flan nappé caramel	Tomate concassée, maïs, chips tortilla Pizza Salade Verte Rondelé Fruit de saison	Concombre vinaigrette Vinaigrette à la tomate  Rôti de porc froid Gratin de brocolis Petit filou* Eclair au chocolat	Dis de carottes, houmous pesto*  Poisson pané et citron Torti Montcadi croûte noire Compote pomme fraise allégée en sucre

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la

Du 17 au 21 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates*	Salade verte*	Terrine macédoine fromage blanc	Courgettes râpées sauce curry	Cake tomate feta basilic aux graines de courges bio, sauce fromage blanc,*  
Saucisse de Strasbourg	Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)	Filet de merlu sauce créole	Œufs durs mayonnaise	Rôti de bœuf au jus
Purée de légumes	Riz	Semoule	Salade de pâtes	Petits pois 
Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé	Petit cotentin*	Fromage frais sucré 
Lacté vanille	Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit de saison	Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) 	Fruit de saison 

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la

Du 24 au 28 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves en vinaigrette*	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade verte chiffonnade	Concombre façon tzatziki*	Melon jaune
Nugget's de poulet	Marmite de poisson sauce persane	Sauté de bœuf au curry Boulgour	Galopin de veau sauce barbecue Harcots verts	Jambon blanc Purée de pommes de terre
Risetti sauce tomate	Poêlée provençale et riz	Petit suisse et sucre	Tomme grise	Vache qui rit*
Brie	Yaourt nature sucré	Compote pomme banane allégée en sucre	Cake aux framboises et chocolat	Liégeois chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison*			

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la

Du 1^{er} au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise*	Concombre à la bulgare*	Salade de riz arlequin	Melon charentais	Salade verte Vinaigrette balsamique
Sauté de bœuf au paprika	Pavé de colin sauce citron	Quiche courgette chèvre et tomate (plat végétarien)	Bolognaise de bœuf	Emincés de dinde kebab, mayonnaise
Ratatouille et boulgour	Carottes persillées	Fromage frais sucré	Penne	Chips
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Emmental*	Petit cotentin*
Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat		Mousse au chocolat	Glace fusée framboise ananas orange

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

