

MAI

HORS D'ŒUVRE PLAT PRINCIPAL GARNITURE FROMAGE DESSERT SUGGESTIONS DU SOIR

VACANCES SCOLAIRES

Lun. 2						
Mar. 3						
Mer. 4						
Jeu. 5						
Ven. 6						
Lun. 9	Pomelos et sucre	Beignet de poisson	Blé à la tomate	Brie	Compote de pommes	Salade de blé et mimolette Courgettes à la bolognaise Fruit frais
Mar. 10	Macédoine vinaigrette	Rôti de porc* froid et moutarde (*Poisson en sauce)	Lentilles mijotées	Yaourt nature	Fruit de saison	Pommes de terre sautées Petit suisse aromatisé Fruit frais
Mer. 11						
Jeu. 12	Salade Coleslaw	Colin sauce échalotes et julienne de légumes	Torti	Kiri	Flan au chocolat	Radis roses et beurre doux Poêlée de légumes Fromage blanc aux céréales
Ven. 13	Salade verte	Produit découverte Sauté de bœuf* sauce tomate et basilic (*Omelette maison)	Haricots verts en persillade	Saint-Nectaire	Muffins	Grande salade de riz, tomates, maïs, thon Camembert Cocktail de fruits
Lun. 16	Radis, beurre	Dés de saumon	Épinards béchamel	Fromage des Pyrénées	Crème dessert vanille	Tomates au basilic Purée de pommes de terre Yaourt nature au miel
Mar. 17	Produit découverte Tomates et cœurs de palmiers	Poulet* aux aromates (*Poisson pané)	Courgettes provençales	Fromage blanc	Fruit de saison	Taboulé Gratin de brocolis Fraises au fromage blanc
Mer. 18						
Jeu. 19	Pâté de campagne* et cornichon (*Terrine de légumes)	Pavé de hoki sauce bretonne	 Riz issu de l'agriculture biologique	Cantafrais	Fruit de saison	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc aux herbes Riz pilaf • Fruit frais
Ven. 20	Salade amiénoise vinaigrette à l'huile d'olive et citron	Paupiette de veau* sauce hortillons (*Œuf dur)	LA PICARDIE Pommes de terre façon picarde	Pont-l'Évêque	Gâteau de Mers	Haricots verts aux oignons Cantal et pain de campagne Salade de fruits
Lun. 23	Salade de lentilles	Quenelles sauce tomate et champignons	Haricots verts persillés	Bûche mi-chèvre	Fruit de saison	Salade de pommes de terre et mimolette Tomate farcie Fruit frais
Mar. 24	Concombres sauce aux herbes	Gigot* (*Omelette maison)	Ratatouille	Vache qui rit	Liégeois chocolat	Melon Torti au pistou Crème à la vanille
Mer. 25						
Jeu. 26	Salade croquante	Cordon bleu* (*Poisson meunière)	Choux-fleurs	Rondelé	Éclair à la vanille	Salade verte au chèvre Purée de céleris Salade de fruits
Ven. 27	Carottes râpées	Spaghetti à la bolognaise végétale		Petit suisse aromatisé	Compote de poires	Épinards et pommes de terre sauce béchamel Tomme Fruit frais
Lun. 30	Céleri rémoulade	Pavé de colin sauce niçoise	Riz créole	Six de Savoie	Flan nappé caramel	Salade de tomates, maïs et courgettes Riz au curry Fromage blanc à la confiture
Mar. 31	Salade de pommes de terre	Poulet* rôti (*Calamars à la romaine)	Carottes	Coulommiers	Fruit de saison	Poêlée de légumes et farfalline Pointe de brie Fruit frais


*Plat à base de porc, bœuf, veau, agneau, mouton ou volailles (*Plat de remplacement).



Le papier utilisé pour l'impression de ce menu est écologique ; l'absence de chlore dans son processus de blanchiment respecte l'eau des rivières et des nappes phréatiques ; le bois dont il est constitué provient de forêts gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).

JUIN

HORS D'ŒUVRE PLAT PRINCIPAL GARNITURE FROMAGE DESSERT SUGGESTIONS DU SOIR

Mer. 1	Salade verte	Œufs durs Mornay	Épinards et croûtons	Cantal	Mousse au chocolat	Radis roses et beurre doux Lentilles mijotées Flan à la vanille nappé caramel
Jeu. 2			FÉRIÉ			
Ven. 3			PONT DE L'ASCENSION			
Lun. 6	Haricots rouges et maïs en salade	Poisson meunière	Haricots verts	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Pizza au fromage Compote pommes-abricots
Mar. 7	Melon	Steak haché de bœuf* charolais (*Omelette maison)	Gratin de pommes de terre	Emmental	Crème dessert praliné	Salade de betteraves et gouda Blé aux champignons Fruit frais
Mer. 8						
Jeu. 9	Salade de penne au pesto rouge	Filet de hoki sauce basilic	Blettes	Fromage croûte noire	Fruit de saison	Bâtonnets de crudités sauce au fromage blanc Tian de légumes Riz au lait
Ven. 10	Produit découverte Moelleux de tomates	Sauté de porc* au thym (*Poisson en sauce)	Petits pois	Fromage blanc	Fraises (Sous réserve)	Pâtes aux épices basquaises Petit suisse nature Salade de fruits
Lun. 13			FÉRIÉ			
Mar. 14	Betteraves vinaigrette	Sauté de dinde* sauce moutarde (*Poisson meunière)	Choux-fleurs	Vache qui rit	Fruit de saison	Melon Purée de pommes de terre au romarin Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Mer. 15						
Jeu. 16	Pastèque	Hachis Parmentier* maison (*Brandade de poisson)		Saint-Bricet	Flan à la vanille	Tomates provençales et riz Pyrénées Fruit frais
Ven. 17	Salade de tomates	Omelette maison	Courgettes provençales	Camembert	Crème dessert chocolat	Courmentier de lieu Emmental et pain aux céréales Fruit frais
Lun. 20	Melon	Raviolis frais à la ricotta		 Yaourt nature issu de l'agriculture biologique	Compote et biscuit	Purée de carottes Coulommiers Salade de fruits
Mar. 21	Salade de pâtes et olives	Poisson pané frais et citron	Carottes persillées	Bleu	Fruit de saison	Croquant de concombres Semoule aux petits légumes Yaourt nature
Mer. 22						
Jeu. 23	Concombres au fromage blanc	Sauté de bœuf* (*Omelette)	Pommes Noisette	Yaourt aromatisé	Cubes de pêches au sirop	Taboulé Ratatouille de légumes Fraises au fromage blanc
Ven. 24	Salade verte	Filet de poulet* sauce orientale (*Poisson en sauce)	Semoule	Bûche lait de mélange	Brownies maison	Salade de tomates et maïs Risotto aux épinards Petit suisse aromatisé
Lun. 27	Salade de lentilles	Poisson meunière et citron	Ratatouille	Tomme blanche	Fruit de saison	Melon Blé et coulis de tomates Flan à la vanille
Mar. 28	Salade de riz	Sauté de veau* (*Omelette)	Haricots verts persillés	Carré	Fruit de saison	Salade de pâtes, tomates et fromage de brebis Gratin de salsifis Fruit frais
Mer. 29						
Jeu. 30	Melon	Rôti de dinde* sauce printanière (*Sauce thon, tomates et basilic)	Torti	Fromage râpé	Compote de pommes	Courgettes à la provençale et semoule Carré Fruit frais

JUILLET

Ven. 1

PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNÉE

Salade de tomates, concombres et chèvre
Petits pois mijotés
Compote de pêches et langue de chat