

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 29 AVRIL AU 3 MAI 2019

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3
REPAS DE PAQUES	Pastèque		Concombre tomate féta	Betterave vinaigrette
	Tomate farcie Maison		Omelette aux lardons	Brandade de morue
	Semoule et son bouillon		Epinaud à la crème	Salade verte
	Bleu		Cœur de nonette	Gouda
	Abricot au sirop		Eclair au chocolat	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 4 DU 6 AU 10 MAI

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade verte maïs	Terrine de campagne		Carottes râpées vinaigrette	Tomate en salade
Fish	Poitrine de veau farcie sauce forestière		Steak haché	Calamars à la romaine + sauce tartare
Purée de carottes cuisinée	Poêlée brocolis champignons		Duo de courgettes persillées	Riz Pilaf
Yaourt vanille BIO	Emmental		Camembert	Kiri chèvre
Ananas Frais	Banane		Beignet à la framboise	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 5 DU 13 AU 17 MAI

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Pâté de foie cornichon	Taboulé		Tomate féta en salade	Betterave vinaigrette
Spaghetti à la bolognaise + gruyère	Tarte aux poireaux		Emincés de poulet à la crème	Filet de merlu sauce crevettes
	Salade verte			
Yaourt aromatisé	Edam		Wok de légumes India	Purée de pomme de terre
Fruit de saison	Compote pomme abricot		Cantal	Fromage blanc sucré
			Semoule au lait	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 6 DU 20 AU 24 MAI

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de lentilles à la paysanne	Salade de légumes grillés			Carottes râpées vinaigrette
Galopin de veau au jus de veau	Poisson du jour sauce beurre blanc		<i>Animation Bretonne</i>	Tarte chèvre tomate cerise
Carottes persillées	Blé			Salade verte
Flan vanille nappé caramel	Camembert			St Nectaire
Fruit de saison	Ananas au sirop			Banane

MENUS DE LA SEMAINE 7 DU 27 AU 31 MAI

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Maquereau au vin blanc	Tomate en salade			Macédoine mayonnaise
Sauté de dinde au curry	Couscous Légumes/Merguez / Poulet			Saumon sauce Hollandaise
Riz blanc	Semoule et bouillon		FERIE	Pomme de terre vapeur
Brie	Petit-suisse sucré			St Paulin
Fruit de saison	Cocktail de fruits			Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 8 DU 3 AU 7 JUIN

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Saucisson sec + beurre	Boulgour en salade		Melon	Crêpe au fromage
Pizza Volaille	Filet de poisson sauce beurre blanc		Emincés de veau sauce basilic	Rôti de dinde au jus
Salade verte			Tagliatelle	Poêlée Campagnarde
Yaourt aux fruits	Purée de brocolis cuisinée		Tomme noire	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Chanteneige		Compote de poire	Fruit de saison
	Fruit de saison BIO			

MENUS DE LA SEMAINE 9 DU 10 AU 14 JUIN

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade de tomate au thon	Melon		Carottes râpées	Salade verte, croutons
Jambon de dinde	Poisson meunière		Rôti de porc au jus	Chipolatas
Purée de pomme de terre	Boullgour aux petits légumes		Duo de courgettes persillé	Haricots beurrés persillés
Samos	Fromage blanc sucré		Cantal	Croc lait
Compote pomme fraise	Pêche au sirop		Riz au lait vanille	Tarte aux fraises

MENUS DE LA SEMAINE 10 DU 17 AU 21 JUIN

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Taboulé	Asperges vinaigrette		Melon	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Poisson du jour sauce crustacés		Salade de pomme de terre (Œufs, thon, oignons)	Paupiette de volaille sauce Normande
Carottes persillées	Coquille + fromage			Semoule et son bouillon
Yaourt aromatisé	Tomme noire		Mimolette	Camembert
Ananas Frais	Fruit de saison BIO		Cocktail de fruits	Compote pomme vanille

MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 24 AU 28 JUIN

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Tomate en salade	Salade de pâtes			Rillettes de canard
Saucisse de Toulouse	Pizza Mozzarella		<i>Animation Espagnole</i>	Filet de poisson sauce au bleu
Lentilles	Salade verte			Riz blanc
St Paulin	Yaourt nature sucré			Cantal
Compote de pomme	Fruit de saison BIO			Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 2 DU 1^{ER} AU 5 JUILLET

LUNDI 1^{ER}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Taboulé	Salade verte croutons		Pâté de campagne	Melon
Poisson pané	Ravioli à la tomate		Aiguillettes de poulet marinées	Cuisse de poulet
Haricots verts persillés	<i>(gruyère pour les scolaires)</i>		Carottes persillées	Pomme dauphine
Kiri	Fromage blanc sucré		Vache qui rit	Emmental
Compote de pêche	Fruit de saison BIO		Banane	Mousse au chocolat
