

Menus de la Semaine du 2 au 4 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Férié	Riz niçois	Concombre en salade	Salade de tomates Vinaigrette
		Rôti de veau	Cuisse de poulet rôti ou Pilon de poulet aux herbes de Provence	Croustillants de poisson
		Haricots verts	Coquillettes	Carottes au jus
		Gouda	Yaourt nature 	Emmental
		Fruit 	Tarte flan abricot	Flan nappé caramel
		Pain confiture Fruit de saison	Gaufre au sucre Jus de fruits	Biscuit Jus de fruits Yaourt nature sucré



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits ou
sous demande des animateurs









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 7 au 11 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Férié	Céleri rémoulade 	Férié	Salade de mâche et œufs durs
Steak haché de bœuf sauce tomate		Sauté de porc sauce romarin OU sauté de dinde		Parmentier de poisson
Courgettes		Semoule		
Fromage blanc au sucre 		Brie		Camembert 
Fruit 		Compote et biscuit		Fruit 
Pain et barre de chocolat		Madeleine		Petit beurre
Lait fraise		Fruit de saison  Lait chocolaté		Fruit de saison Fromage blanc



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
ou sous demande des animateurs



Menus de la Semaine du 14 au 18 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes et pommes vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Couscous poulet merguez</p> <p>Fromage blanc</p> <p> Fruit</p> <p></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Tortis</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Le Mexique </p> <p>Tomates concassées maïs et chips tortilla</p> <p>Fajitas bœuf haricots rouges, maïs et riz</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Ananas</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon OU Pâté de volaille cornichon</p> <p>Poisson frais sauce tomate</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>
<p> GOUTER</p> <p>Céréales</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait fraise</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Jus de fruit</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain & compote</p> <p>Sirop</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
ou sous demande des animateurs




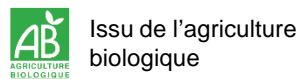
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Pomme de terre sauce ravigote	Concombre façon tzatziki 	Œuf dur mayonnaise	Melon 
	Rôti de dinde au jus	Bœuf braisé	Palette de porc provençale Ou Sauté de dinde	Poisson pané et citron Jaune ou vert
	Ratatouille	Semoule	Purée de brocolis	Gnocchetti sauce tomate 
	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire 	Carré de l'Est	Rouy
Fruit  	Gaufre au sucre	Fruit  	Ile flottante	
	Pain viennois beurre & miel Jus de fruit	Petit beurre Fruit de saison Yaourt nature sucré 	Pain & pâte à tartiner Jus d'orange	Pain confiture Sirop



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits ou sous demande des animateurs



Menus de la Semaine du 28 Mai au 1 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade de tomate ciboulette vinaigrette	Accras de morue et salade	Concombre vinaigrette	Radis croq'sel
Rôti de veau aux herbes	Paëlla de la mer	Aiguillettes de poulet au curry	Jambon blanc Ou Jambon de dinde	Filet de hoki huile olive et citron jaune ou vert
Haricots beurre	Mimolette	Jardinière de légumes	Coquillettes	Purée de pomme de terre
Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Yaourt nature sucré	Emmental	Pont l'évêque
Fruit		Fruit	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat
Quatre-quarts Lait chocolaté	Pain croc'lait Banane	Pain & pâte à tartiner Jus d'orange	Pain au lait Sirop Yaourt nature sucré	Biscuits Fruit de saison Yaourt à boire



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus sous réserve de disponibilités des produits ou sous demande des animateurs



Menus de la Semaine du 4 au 8 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade de pâtes nez rouge (coquillettes, tomates cerise)	Melon 	Tomate vinaigrette 	Taboulé
Merguez	Sauté de porc sauce Esterel	Côte de porc	Cordon bleu	Parmentier poisson aux courgettes
Lentilles	OU sauté de dinde	Escalope de poulet	Ratatouille et boulgour	
Emmental	Petit pois	Carottes	Edam	Livarot
Fruit  	Yaourt nature 	Camembert 	Glace	Beignet au chocolat
	Fruit 	Riz au lait		
 Madeleine Fruit de saison Lait chocolaté	Pain /crème de gruyère Fruit de saison	Céréales Fruit de saison Lait	Pain confiture Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Lait fraise



Issu de l'agriculture biologique











Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
ou sous demande des animateurs

Menus de la Semaine du 11 au 15 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	Pastèque 	Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette 
Poisson blanc sauce aux légumes d'été	Hachis Parmentier	Rôti de porc froid OU Rôti de dinde	Rôti de veau au jus 	Poisson pané
Penne	Coulommiers	Purée de brocolis	Haricots verts	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan 
Fromage blanc sucre	Yaourt aromatisé et biscuit	Tomme noire	Yaourt nature 	Saint paulin
Fruit  		Fruit 	Roulé myrtille	Flan nappé caramel
Gaufre au sucre Jus de fruits	Pain & confiture Yaourt à boire	Pain et barre de chocolat Sirop	Pain viennois beurre & miel Fruit de saison	Petit beurre Fruit de saison Fromage blanc



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
ou sous demande des animateurs



Menus de la Semaine du 18 au 22 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas froid </p> <p>Salade de tomates Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Gouda </p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly)  </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Joue de boeuf</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit  </p>	<p>Fête de la musique </p> <p>Melon </p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Chou à la vanille</p>	<p>Concombres vinaigrette et œuf dur</p> <p>Filet de poisson frais sauce créole</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>
<p>Quatre-quarts</p> <p>Lait chocolaté</p>	<p>Pain croc'lait</p> <p>Banane</p>	<p>Pain & pâte à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Biscuits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sirop</p>	<p>Pain au lait pâte de fruit</p> <p>Yaourt nature </p>



Issu de l'agriculture biologique









Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits ou sous demande des animateurs

Menus de la Semaine du 25 au 29 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque 	Repas froid 	 Salade verte vinaigrette	BUFFET DE FIN D'ANNEE	Saucisson à l'ail et cornichon OU Galantine de volaille
Nugget's de poulet	Melon	Hachis Parmentier		Marmite de poisson sauce persane
Haricots verts	Jambon blanc OU Jambon de dinde	Yaourt aromatisé		Poêlée provençale et riz
Brie	Taboulé	Tarte citron		 Yaourt nature
Lacté vanille	Emmental			Fruit 
	Glace mister freeze			
Céréales Fruit de saison Lait	Pain /crème de gruyère Fruit de saison	Madeleine Fruit de saison Lait chocolaté	Pain confiture Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Lait fraise



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
ou sous demande des animateurs

