

# Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



	Du 6 au 10 Mai	Du 13 au 17 Mai	Du 20 au 24 Mai	Du 27 au 31 Mai	Du 3 au 7 Juin
<b>LUNDI</b>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Lasagne au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire Fraise</p>	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p><b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Carbonade</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MARDI</b>	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Sauté de poulet aux champignons</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hot dog</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p>Coleslaw</p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Taboulé</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<b>MERCREDI</b>	<p><i>FÉRIÉ</i></p>	<p>Salade de concombres</p> <p><b>Paëlla de poisson (MSC)</b> </p> <p>Sauce</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Emincé de poulet au paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade esauï</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
<b>JEUDI</b>	<p><i>FÉRIÉ</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Goulash</b> </p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p>Salade de concombres et tomates</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Colin (MSC)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits</p>
<b>VENDREDI</b>	<p><b>PAS DE REPAS</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p></p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Beignet framboise</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Melon</p> <p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Purée au lait</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)



	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	Carottes râpées (HVE) Jambon supérieur (P) Pommes de terre Gratin de courgettes Fruit de saison <b>Menu végétarien</b> <u>Repas froid /</u> Pastèque Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Yaourt brassé aux fruits	<b>Menu végétarien</b> Omelette Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison <b>Menu végétarien</b> Salade de concombres Sauté de porc (P) Semoule Sauce tomate Liégeois chocolat	Pastèque Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Yaourt aromatisé <b>Menu des Jeux Olympiques</b> Salade de riz Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi	Melon <b>Waterzoi de poisson (MSC)</b> Riz Sauce Yaourt nature sucré <b>Menu végétarien</b> Falafels Légumes tajine Semoule Maasdam Fruit de saison
	MARDI	<b>Bœuf</b> à l'ancienne Riz Sauce Camembert Compote	Céleri rémoulade Cordon bleu Farfalles Sauce curry Crème dessert caramel Melon <b>Gratiné de poisson (MSC)</b> Riz Fromage blanc nature sucré	<b>Poisson meunière (MSC)</b> Boulgour Ratatouille Vache picon Fruit de saison Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Eclair au chocolat
MERCREDI		Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Flan vanille	Salade de tomates mais Hachis parmentier Salade Glace	<b>Menu végétarien</b> Betteraves rouges Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert vanille
	JEUDI	Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Paris Brest		
VENDREDI				

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements