



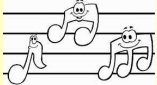
MENUS DU 14 MAI AU 6 JUILLET 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS ARMISTICE	VENDREDI
Du 14 au 18-mai	Tomate croq' Cordon-bleu Pâtes Petit moulé Fruit de saison	Segments de pomelos Boeuf bourguignon Julienne de légumes et pomme de terre Camembert Liégeois au chocolat	Macédoine mayonnaise Dauphinois de jambon Emmental Yaourt aromatisé	Kartoffelsalat au fromage (salade de pommes de terre) Schweinbraten (rôti de porc en sauce) Ratatouille et spätzlis Twins	Radis roses Filet de lieu sauce crevettes Riz blanc Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 21 au 25-mai	LUNDI Melon Normandin de veau Purée de pomme de terre Gouda Fruit	MARDI Betteraves Sauté de bœuf au paprika Tomates provençales Coulommiers Fromage blanc aromatisé	MERCREDI Salade fraîcheur Hachis parmentier Salade verte Rondelé Compote de fruits	JEUDI Pâté de campagne Filet de poisson meunière Boulgour Tomme Tarte grillée aux pommes	VENDREDI Carottes râpées Nuggets de volaille Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison
Du 28 mai au 1 juin	LUNDI Riz à la niçoise Omelette à la ciboulette Printanière de légumes Petit fondu Fruit	MARDI Pastèque Boulettes de porc Gratin de brocolis/pomme de terre Brie Crème vanille	MERCREDI Melon Aiguillettes de volaille à la Normande Purée Crécy Yaourt sucré Madeleine	JEUDI REPAS MEXICAIN  Accras de poisson Chili con carne Bûche de chèvre Compote d'ananas	VENDREDI Pomelos Poisson pané Ratatouille Mimolette Fruit


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 08-juin	Salade verte au fromage	Carottes aux raisins	Radis	Crêpe aux champignons	Concombres Bulgare
	Gratin de raviolis	Jambon braisé	Paupiette de dinde sauce moutarde	Boeuf mode	Nage de poisson aux crevettes
		Poêlée de courgettes et pâtes	Petits pois	Frites ou pommes noisettes	Semoule aux petits légumes
	Yaourt sucré	Petit Cotentin	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Camembert
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote de fruits	Fruit de saison	 Crêpe au sucre	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15-juin	Pastèque	Coleslaw	Melon	Salami	Radis roses
	Cordon-bleu	Rôti de bœuf	Crêpe jambon-fromage	Emincé de volaille	Filet de poisson sauce Aurore
	Purée de pomme de terre	Haricots blancs à la provençale	Purée de potiron	Haricots verts	Riz blanc
	Chanteneige	Bûche de chèvre	Gouda	Tomme	Fromage frais sucré
Fruit 	Petit suisse aromatisé	Crème dessert caramel	Entremet au lait	Fruit	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS « FETE DE LA MUSIQUE »	VENDREDI
Du 18 au 22-juin	Salade verte au x croûtons	Riz à la Niçoise	Salade fraîcheur	 Symphonie de petits légumes mayonnaise	Melon
	Saucisse	Boeuf bourguignon	Lasagnes bolognaise	Do majeur de colin sauce Aurore	Nuggets de volaille
	Lentilles	Julienne de légumes	Salade verte	Choeur de blé	Ratatouille
	Edam	Coulommiers	Rondelé	Intermède fromagé (petit Louis)	Petit suisse sucré
Fruit	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Eden à la pomme	Compote de fruits	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 25 au 29-juin	Pastèque	Céleri rémoulade	Oeuf dur sauce cocktail	Taboulé	Tomate croq'
	Kefta d'agneau	Jambon braisé	Steak végétarien	Colin meunière au citron	Boeuf strogonoff
	Carottes à la crème	Pommes de terre persillées	Ratatouille	Gratin de chou-fleur	Lentilles
	Vache qui rit	Brie	Camembert	Tomme	Yaourt nature sucré
	Crème vanille	Fruit de saison	Fruit	Compote	Sablé amande et citron

*Bon
Appetit*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 juil	Melon	Tomates au basilic	Salade verte au fromage	Carottes râpées	Pique-nique
	Gratin de pâtes Façon carbonara	Boulettes de porc	Escalope de volaille	Boeuf	
		Printanière de légumes	Pâtes	Frites ou pommes noisettes	
	Petit suisse sucré	Petit Cotentin	Fromage blanc sucré	Mimolette	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote de fruits	Crème vanille		

Les menus sont susceptibles de changement en cas de problèmes de livraison

produit biologique

produit local