

LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR

LUNDI

20/5/19

Sauté de veau aux herbes



Poelée de légumes du soleil
(tomates, pommes de terre,
courgettes)

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison BIO



MARDI

21/5/19

Carottes rapées vinaigrette + dés
de mimolette



Emincé de porc sauce tomate

Emincé de dinde sauce tomate



Macaroni

Compote pomme-fraise BIO



MERCREDI

22/5/19

Tomates BIO vinaigrette



Pizza au fromage

Salade verte

Liégeois chocolat

Repas Créole

JEUDI

VENDREDI

24/5/19

Salade fromagère (salade, dés
d'emmental)

Filet de lieu sauce moutarde



Courgettes BIO



Semoule BIO



Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR

LUNDI 27/5/18	MARDI 28/5/18	MERCREDI 29/5/18	JEUDI 30/5/18	VENDREDI 31/5/18
	Concombres BIO vinaigrette + dés d'emmental  			
Sauté de veau sauce basquaise 	Filet de colin sauce ciboulette	Rôti de dinde au jus	Férié	Fermé 
Haricots verts BIO persillés 	Purée crécy (70% de pommes de terre, 30% de carottes)	Printanière de légumes (carottes, pommes de terre, haricots verts, petits pois, oignons) **		
Coulommiers		Bleu		
 Fruit de saison BIO 	Entremet vanille	Melon Bio 		

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



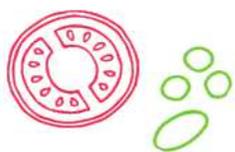
Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

3/6/19

**Chou rouge à la grenadine +
mimolette**

Sauté de porc sauce curry
R : Sauté de poulet sauce curry



Boullgour aux petits légumes

Fruit de saison

MARDI

Menu BIO

4/6/19

Cuisse de poulet rôti BIO au jus

Courgettes BIO sauce provençale

Blé BIO

Yaourt nature BIO + sucre

Fruit de saison

MERCREDI

Journée mondiale de l'environnement

5/6/19

**Salade de concombres tomates et
maïs + dés d'emmental**

Chili aux lentilles
(haricots rouges, lentilles, maïs,
tomates, oignons, poivrons)



Riz

Compote de pomme

JEUDI

6/6/19

Rôti de bœuf froid



Epinards à la crème

Pommes de terre vapeur

Brie

Fruit de saison

VENDREDI

7/6/19

Pastèque

Filet de lieu sauce aneth



Coquillettes

Petit suisse nature et sucre

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

10/6/19

Férié

MARDI

Menu BIO

11/6/19

Carottes râpées BIO vinaigrette au citron + dés d'emmental

Hachis parmentier BIO

**

**

Compote pomme BIO

MERCREDI

12/6/19

Sauté de bœuf sauce bourguignonne



Haricots verts

Riz créole

Mimolette

Fruit de saison

Italie

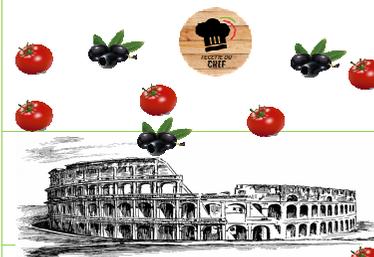
JEUDI

13/6/19

Tomates mozzarella



Penne à la carbonara de volaille



Glace

VENDREDI

14/6/19

Pavé de saumon sauce ciboulette



Carottes persillées

Pommes de terre

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

17/6/19

Chou blanc à la réunionnaise (chou blanc, raisons secs, ananas)

Axoa de bœuf (pomme de terre, égréné de bœuf, sce provençale)



*

*

Mimolette

MARDI

Menu BIO

18/6/19



Sauté de veau BIO sauce provençale



Haricots verts BIO

Blé BIO

Fromage Blanc BIO + sucre



Fruit de saison BIO

MERCREDI

19/6/19



Melon jaune

Omelette

Coudes

Yaourt aromatisé

JEUDI

20/6/19

Escalope de poulet au jus

Printanière de légumes (carottes, pommes de terre, haricots verts, petits pois, oignons)

Carré de l'est



Fruit de saison

VENDREDI

21/6/19

Salade du jardinier (salade, tomates, maïs) + dés d'emmental



Filet de colin meunière et citron

Ratatouille

Boulogne



Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



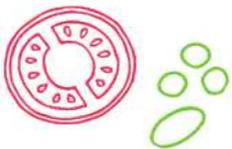
Peche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

24/6/19

Carottes râpées aux raisins
vinaigrette citron



Risotto de perles à la volaille



MARDI

Menu BIO
25/6/19



Concombres BIO vinaigrette +
mimolette



Sauté de bœuf BIO sauce marenco



Courgettes BIO

Blé pilaf BIO

MERCREDI

26/6/19

Filet de colin sauce romarin citron

Purée d'épinards

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

ESPAGNE

JEUDI

27/6/19

Salade andalouse
(tomates, poivrons et haricots
verts) + dés d'emmental

Paëlla de poulet

Blanquette de saumon

Poelée du soleil
(courgettes, tomates, poivrons, mais
, olives, oignons)

Camembert

Moelleux à la Fleur d'oranger

Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

1/7/19

Filet de hoki sauce basilic



Purée de carottes



Edam

Fruit de saison

MARDI

Menu BIO

2/7/19



Sauté de bœuf BIO sauce moutarde



Haricots verts BIO sautés



Riz BIO

Petit suisse nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO

MERCREDI

3/7/19

Gratin de pâtes au poulet



-

Buche mi-chèvre

Pastèque

JEUDI

4/7/19

Sauté de porc sauce olive

R: Sauté de poulet sauce olive



Jardinière de légumes (haricots
verts, carottes, petits pois, navets)



Semoule

Tomme noire

Fruit de saison

VENDREDI

5/7/19

Salade verte + dés d'emmental

Fishburger



Frites au four

Moelleux au chocolat



LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO