

Semaine 17 du 22 au 28 avril 2019



LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	Œuf dur sauce aurore	Pâté de campagne et cornichons	Médailon de surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Lasagne de bœuf VBF (PC)	Carbonade de bœuf VBF	Emincé de volaille thym et citron	Dos de colin sauce au curcuma
FERIE	///	Carottes persillées	Pommes noisette	Semoule
	Palmier	Chanteneige	Œufs en chocolat	Vache Picon
	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Clafoutis aux framboises maison	Compote de fruits

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers








PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 18 du 29 avril au 5 mai 2019

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Crêpe au fromage	 Betteraves vinaigrette		Salade Basque (pomme de terre et thon vinaigrette)	 Salade Arlequin (Concombre, tomate et maïs vinaigrette)
Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge 	Billes de soja sauce tomate		Cordon bleu 	Beignets de calamar sauce tartare
Haricots verts	Riz créole	FERIE	Haricots beurre	Purée d'épinard
1 petit suisse sucré	Sablé de Retz		Camembert	Fondu Président
 Fruit frais	Fromage blanc sucré		Cocktail de fruits	Novly caramel

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers


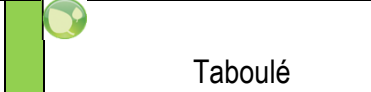
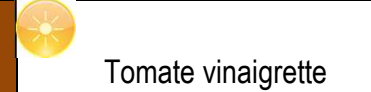




Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Semaine 19 du 06 au 12 mai 2019

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
	Mortadelle et cornichons			
Jambon grillé sauce diable	Fricassé de volaille basquaise		Paupiette de veau sauce forestière	Gratiné de poisson au fromage
Lentilles au jus	 Poêlée de brocolis	FERIE	Chou fleur persillé	Pommes de terre persillées
Chèvre	Madeleine		Carré de l'Est	Vache picon
Compote de pommes fraises	Yaourt velouté aux fruits			Fromage blanc sucré

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers











Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison



Semaine 20 du 13 au 19 mai 2019

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Macédoine mayonnaise	Piémontaise sans viande	 Pamplemousse + sucre	 Concombre bulgare 	Terrine de campagne et cornichons
Pilons de poulet au jus 	Boulettes de bœuf VBF à la sauce tomate 	Couscous (PC)	Jambalaya (saucisse de porc entière et riz) PC	Poisson pané
 Coquillettes	Haricots beurre	///	///	Purée de carottes
Palmier	Fromage ail et fines herbes	1 Petit Suisse sucré	Emmental	Edam
Yaourt aromatisé	 Fruit frais	Compote de fruits	 Fruit frais	Gâteau au yaourt maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.