



Menus : semaine 19 du 06 au 10/05/19



DEJEUNER

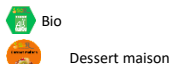
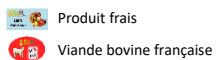


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté	Céleri à l'indienne	Féried	Salade de tomates	Salade de cœurs de palmier
Plat protidique	Poisson frais	Saucisse de Strasbourg		Escalope de volaille aux champignons	Steak de veau au jus
Accompagnement	Carottes Vichy bio	Gnocchis		Pâtes au pesto	Courgettes Pommes de terre
Produit laitier	Brie	Petit Nova sucré		Reblochon	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Compote bio		Tarte aux fruits	Fruit de saison bio



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates	Salade verte	Féried	Coleslaw	***
Plat protidique	Pâtes bolognaise	Quiche		Crêpe au jambon	Menu
Accompagnement	-	Haricots verts		Salade verte	Du
Produit laitier	Yaourt nature	Edam		Faisselle	Chef
Dessert	Salade de fruits	Cake maison		Fruit de saison	***





Menus : semaine 20 du 13 au 17/05/19

Bon
APPÉTIT!



DEJEUNER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Radis au beurre	Salade de blé	Concombres à la crème
Plat protidique	Cuisse de poulet	Brochette de poisson pané	Sauté de porc	Emincé de bœuf	Steak de blé
Accompagnement	Purée	Choux de Bruxelles Pommes de terre	Riz sauvage	Petits pois aux oignons	Gratin d'aubergine
Produit laitier	P'tit Louis	Emmental bio	Faisselle	Tomme de Savoie	Yaourt
Dessert	Fruit de saison bio	Muffin	Compote	Fruit de saison bio	Crème dessert bio



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Jambon cru	Salade verte	Salade de lentilles	***
Plat protidique	Steak de bœuf au bleu	Boule d'agneau	Lasagnes de légumes	Poisson meunière citron	Menu
Accompagnement	Duo de courgettes	Polenta	-	Légumes d'été	Du
Produit laitier	Bûche du Pilat	Yaourt nature	Munster	Petit Nova	Marché
Dessert	Gâteau basque	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	***



Produit frais



Bio



AOP



Produit local



Viande bovine française



Dessert maison



Menus : semaine 21 du 20 au 24/05/19



DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Melon	Taboulé	Champignons à la crème	Salade de haricots mungo
Plat protidique	Émincé de poulet au paprika	Rôti de veau	Brochette de volaille	Poisson meunière citron	Steak haché de bœuf
Accompagnement	Ratatouille	Purée	Gratin de courgettes	Riz 3 couleurs	Épinards béchamel
Produit laitier	Abondance	Vache qui rit	St Nectaire	Yaourt bio	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt aux fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au Nutella

DINER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Pâté en croûte	Courgettes râpées	Salade verte	***
Plat protidique	Dos de colin	Haché de poulet	Œuf florentine	Rôti de porc	Menu
Accompagnement	Pommes vapeur	Pâtes	-	Gratin de chou-fleur	Du
Produit laitier	Chantailou	Yaourt nature	Bleu	Bûche de chèvre	Chef
Dessert	Cake	Mousse au Nutella	Compote	Riz au lait	***



Produit frais



Bio



AOP



Viande bovine française



Dessert maison



Produit local



Menus : semaine 22 du 27 au 31/05/19



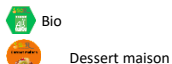
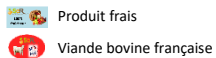
DEJEUNER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Jus de fruit	Salade verte	Féié	Melon
Plat protidique	Poisson frais	Jambon blanc	Cuisse de poulet		Cordon bleu à la provençale
Accompagnement	Julienne de légumes et pommes vapeur	Salade de riz	Haricots blancs à la tomate		Ratatouille
Produit laitier	Yaourt bio	Emmental	Six de Savoie		Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Yaourt à boire	Pomme au four maison		Compote



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Courgettes râpées	Gaspacho	Salade de blé	Féié	***
Plat protidique	Quiche aux poireaux	Donuts de poisson	Merguez		Menu
Accompagnement	Salade verte	Haricots verts	Légumes oriental		Du
Produit laitier	Tomme de Savoie	Yaourt	Faisselle		Marché
Dessert	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison		***





Menus : semaine 23 du 03 au 07/06/19



DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Salade de haricots mungo	Taboulé	Tomate mozzarella	Salade verte
Plat protidique	Pâtes à la bolognaise	Boule d'agneau	Rôti de porc	Brandade de poisson maison	Brochette de dinde
Accompagnement	-	Semoule aux légumes	Jardinière de légumes	-	Duo de haricots
Produit laitier	Gouda bio	Tomme grise	Faisselle	Kiri	Yaourt bio
Dessert	Fruit de saison	Viennois chocolat	Fruit de saison	Compote bio	Brownie



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade verte	Macédoine de légumes	***
Plat protidique	Dos de colin	Omelette	Fricadelle de bœuf	Joue de porc	Menu
Accompagnement	Boullgour	Petits pois	Ébly	Gratin dauphinois maison	Du
Produit laitier	Fromage blanc	Comté	Rondelé	Tartare	Chef
Dessert	Banane rôtie	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	***



Produit frais



Bio



AOP



Viande bovine française



Dessert maison



Produit local



Menus : semaine 24 du 10 au 14/06/19



DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férialé	Radis au beurre	Pâté en croûte	Melon	Carottes râpées
Plat protidique		Raviolis au four	Côte de porc	Escalope viennoise	Steak de veau au jus
Accompagnement		-	Poêlée forestière	Ratatouille	Riz sauvage
Produit laitier		Vache qui rit	Fournols	Yaourt bio	Chèvre
Dessert		Crème vanille	Fruit de saison	Paris-Brest	Compote bio



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férialé	Betteraves rouges	Tomate	Salade verte	***
Plat protidique		Cordon bleu	Saumon	Côte de porc	Menu
Accompagnement		Haricots à la tomate	Julienne de légumes	Quinoa aux légumes	Du
Produit laitier		Petit Nova	Rondelé	Carré frais	Marché
Dessert		Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	***



Produit frais



Bio



AOP



Viande bovine française



Dessert maison



Produit local



Menus : semaine 25 du 17 au 21/06/19

Bon APPÉTIT!

DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Champignons à la crème	Salade de tomates maïs	Salade de haricots verts	Samoussa	Salade verte
Plat protidique	Chipolatas	Poisson meunière citron	Surimi	Sauté de bœuf	Poulet à l'ananas
Accompagnement	Poêlée méridionale	Pâtes	Piémontaise	Gratin de pommes de terre	Poêlée chinoise
Produit laitier	Tomme de Savoie	Yaourt bio	Gouda	Faisselle	Brie
Dessert	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Viennois chocolat



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Taboulé	Salade verte	Betteraves rouges	***
Plat protidique	Croque M. maison	Moussaka	Nuggets de volaille	Brandade de poisson maison	Menu
Accompagnement	Salade verte	-	Purée de carottes	-	Du
Produit laitier	Cantafras	Chèvre	Tartare	Tomme de Savoie	Chef
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Poire Belle Hélène	Fruit de saison	***



Produit frais



Bio



AOP



Viande bovine française



Dessert maison



Produit local



Menus : semaine 26 du 24 au 28/06/19

Bon
APPETIT!

DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc	Melon	Salade verte	Salade de lentilles	Coleslaw
Plat protidique	Steak de veau	Côte de porc	Sauté de poulet au curry	Poisson meunière citron	Burger maison
Accompagnement	Boulgour	Purée carottes	Riz	Chou-fleur	Chips
Produit laitier	Bleu	Petit Nova	Rondelé	Yaourt bio	Emmental
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt à boire	Compote	Fruit de saison	Brownie



DINER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne	Quiche au fromage	Salade de haricots verts	***
Plat protidique	Feuilleté au poulet	Paupiettes de lapin	Poisson grillé	Tacos maison	Menu
Accompagnement	Salade verte	Gnocchis	Ratatouille	-	Du
Produit laitier	Rondelé	Camembert	Chèvre	Pont l'Evêque	Marché
Dessert	Fruit au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Novely chocolat	***

