

SEMAINE 20

du 14 au 20 mai 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Betteraves vinaigrette  
\*\*\*

\*\*\*

Lasagnes




Salade verte  
\*\*\*

Mi-chèvre  
\*\*\*

Compote de poire

Salade Basque (Pomme de Terre,  
Thon, Tomate, vinaigrette)  
\*\*\*

\*\*\*

 Saucisse de Toulouse à la concassée  
de tomates

Haricots verts  
\*\*\*

Rondelé  
\*\*\*

Crème dessert chocolat

Macédoine mayonnaise  
\*\*\*

\*\*\*

Sauté de Volaille à la Texane

Carottes, Pomme de terre  
\*\*\*

Brie  
\*\*\*

Pomme



Tomate vinaigrette balsamique  
\*\*\*

\*\*\*

Dos de colin sauce safranée

Mousseline d'épinards  
\*\*\*

Vache picon  
\*\*\*

Clafoutis aux abricots

SEMAINE 21

du 21 au 27 mai 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI



VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Férié

Œufs mayonnaise  
\*\*\*

\*\*\*

Haut de cuisse de poulet rôti

Petits pois  
\*\*\*

Camembert  
\*\*\*

Flan nappé caramel



Concombre bulgare  
\*\*\*

\*\*\*

Parmentier de poisson printannier

Samos  
\*\*\*

\*\*\*

Compote pomme-fraise

Salade verte & maïs

Cheeseburger

Pommes rissolées /  
ketchup

Petits suisses sucré

Donuts

SEMAINE 22

du 28 mai au 1er juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...


LE LAITAGE  
...

LE DESSERT



Carottes rapées  
\*\*\*

\*\*\*

 Rôti de porc au jus

Lentilles  
\*\*\*

Chanteneige  
\*\*\*

Mousse au chocolat

Macédoine vinaigrette  
\*\*\*

\*\*\*

Escalope de volaille à la crème

Haricots beurre  
\*\*\*

Yaourt sucré  
\*\*\*



Pêche (sous réserve)

Salade de riz (riz, tomate, maïs,  
persil)  
\*\*\*

\*\*\*

Beignet calamars + ketchup

Ratatouille / Riz  
\*\*\*

Cantadou  
\*\*\*

Brownies



Tomates au basilic  
\*\*\*

\*\*\*

Hachis Parmentier



Salade verte  
\*\*\*

Emmental  
\*\*\*

Novly vanille

SEMAINE 23

du 4 au 10 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Taboulé  
\*\*\*

\*\*\*

Paupiette de veau printannière

Mimolette  
\*\*\*

\*\*\*



Pomme



Concombre vinaigrette  
\*\*\*

\*\*\*

Cordon bleu

Petits pois carottes  
\*\*\*

Vache gros jean  
\*\*\*

\*\*\*

Crème dessert vanille



Saucisson à l'ail & cornichons

Sauté de volaille à la provençale

Courgettes poêlées  
\*\*\*

Camembert  
\*\*\*

\*\*\*

Compote pomme-fraise



Melon  
\*\*\*

\*\*\*

Gratin de Pâtes du Pecheur

Vache qui rit  
\*\*\*

\*\*\*



Moelleux à l'ananas



PRODUITS BIO  
OU LABEL OU  
AGRICULTURE RAISONNÉE



PÂTISSERIES  
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF  
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE  
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

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



NOUVEAU



PLAT CONTENANT  
DU PORC

Convivo





SEMAINE 24

du 11 au 15 juin

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Salade Essaue ***	Melon ***	Salade Chopska (tomate, concombre, cossette) ***	Salade Szalot (pomme de terre, carotte, maïs, petits pois, œuf, cornichons) ***
Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson pané / citron	Plof (poulet, riz, carotte, oignon, raisin sec)	Pantas Caruso (jambon, crème, persil)
Haricots verts *** Kiri ***	Purée *** Chaussée aux Moines ***	Coulommiers ***	Mousseline de courgettes *** Petits suisses sucrés ***
Liégeois chocolat	Fraises (sous réserve) + sucre	Compote pomme- framboise	Carot' Cake (Cake aux carottes)

SEMAINE 25

du 18 au 24 juin

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Carottes rapées à la Criolla (poivrons, tomates, coriandre) ***	Salade Méchouia (tomates, poivrons, épices) ***	Kartoffelsalat (pdt, cornichons, vinaigrette) ***	Concombre Hogao (concombre, sauce tomate, ail, persil) ***
Sauté de Poulet Yassa (oignon, citron)	Guison de Lentaias (Emincé de bœuf, poivrons, oignons, lentilles)	Nuggets de volaille/ ketchup	Chermoula de poisson (poisson, ail, citron, coriandre, épices)
Semoule *** Gouda ***	Yaourt sucré ***	Petits pois *** Camembert ***	Madghout ( riz a la tomate) *** Carré d'as ***
Compote pomme-framboise	Abricots (sous réserve)	Pêches ( sous reserve)	Churros

SEMAINE 26

du 25 au 29 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI STOCK  
TAMPON

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Salade de pâtes au surimi ***	Salade Sunomono (concombre, crevettes, vinaigre de riz) ***	Betteraves vinaigrette ***	Salade Shirazi (concombre, tomates, épices) ***
Saucisse Kedjenou (Saucisse, aubergine, courgette, tomates, épices)	Moqueca de Bahia (poisson, oignon, tomate, lait de coco, citron)	Ravioli	Rôti de dinde sauce persil
Haricots beurre *** Petits suisses sucré ***	Pommes persillées *** Emmental ***	Salade verte *** Compote + biscuit	Carottes etuvées *** Chantailou ***
Gaufre au sucre	Fraises (sous réserve) + sucre		Banana bread (cake a la banane)

SEMAINE 27

du 2 au 8 juillet 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE  
...

LE PLAT

LA GARNITURE  
...

LE LAITAGE  
...

LE DESSERT

Melon ***	Tomates vinaigrette balsamique ***	Taboulé ***	Pastèque ***
Falafels aux lentilles	Cordon bleu	Poulet Sancocho (poulet, maïs, butternut)	Jambon blanc / ketchup
Fromage blanc aromatisé ***	Petits pois carottes *** Vache Picon ***	Courgettes sautées *** Mimolette ***	Chips *** Mi-chèvre ***
Pêche (sous réserve)	Flan nappée caramel	Kladdkaka (Gâteau moelleux au chocolat)	Banane



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



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



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