

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4 du

3-mai

au

7-mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEDREDI

Melon jaune
saucisse de toulouse
Purée de pommes de terre
Yaourt nature et sucre
Pomme golden

Salade iceberg au fromage
paupiette de veau
petits pois
tomme grise
Dessert de pommes et pêches

Coeurs de palmier au maïs
Cuisse de poulet FR sauce basquaise
Pomme de terre boulangère
Mimolette
Salade de melon jaune et pastèque

oeufs mayonnaise
Rôti de boeuf VBF aux apprêts
Haricots verts à l'ail et au persil
Coulommiers
glace

Salade piémontaise
Noisette de lieu noir PR en persillade de tomate
Macaronis
vache qui rit
tarte aux pommes



Produit de saison



Plat végétarien



Volaille Française

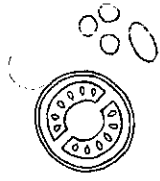
LÉGENDE



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 du

10-mai

au

14-mai

LUNDI

Cœurs de palmier au maïs

roti de veau

Purée de pommes de terre

Carré Liqueil


Banane

MARDI

Carottes râpées au fromage

chees burger

pommes sautees

Cantal AOC 

eclair chocolat

MERCREDI

Concombre au fromage blanc

Sauté de porc sauce moutarde

Blé aux petits légumes

Samos


Glace timbale vanille chocolat

JEUDI

ferie

VENREDI

Pastèque en salade

Colin d'alaska PR , citron

petits pois et carottes

Yaourt nature sucre

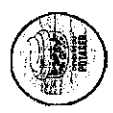
Beignets abricot



Appellation d'Origine



Plat végétarien



Dessert du potager

LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du

17-mai

21-mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Taboulé aux légumes	Macédoine à la parisienne	Pastèque en salade	maidaillon de surimi mayonnaise	Roulade de volaille
filet de poulet	chipolatas	roti de dinde	emince de boeuf	Colin d'alaska PR sauce à l'aneth
Riz créole	Lentilles cuisinées	Brocolis aux amandes	patés	Julienne de légumes au curmin
Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	saint nectaire	croc lait
Pomme bicolore	fraise	Salade de fruits au sirop	ananas au sirop	Salade de fruits d'été

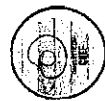
LÉGENDE



Potage du chef



Plat végétarien



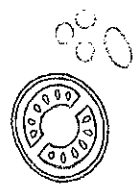
Omelette du chef



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



28-mai

au

24-mai

du

SEMAINE 1

LUNDI

MARDI

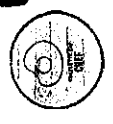
MERCREDI

JEUDI

VEDREDI

lundi de pentcote	Salade mexicaine (maïs, poivron, riz, haricot rouge)	salade de tomate	Carottes râpées aux raisins	Assiette de charcuterie : terrine de campagne et saucisson sec
	cheesburger	roti de porc	emince de bœuf	Couscous poisson (Filet Colin Alaska PR)
	PATATOES	lentilles	Poêlée de courgettes	Semoule
	Petit suisse aux fruits	saint nectaire	Tomme blanche	Légumes couscous
	Banane	Pêche coulis framboises	tarte aux pommes	samos
				danette vanille

LÉGENDE



Omelette du chef



Plat végétarien



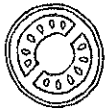
Produits de saison



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE

Scolarest
ÉCOLE
PRODIGES

SEMAINE 2

du

31-mai

4-juin

au

LUNDI

Tomate nature

roti de veau et son jus

brocolis

Emmental

Lait gélifié arôme vanille

radis beurre

boulettes de soja

tortis colors

Yaourt nature

Dessert de pommes et fraises

MERCREDI

Carottes râpées ciboulette

Émincé de volaille aux légumes

Haricots panachés

Tomme blanche

Salade de fruits frais

JEUDI

pate fin

jambon sauce madere

purée de pommes de terre

Vache qui rit

Kiwi

VENREDI

Salade iceberg au fromage de chèvre

Filet de poisson pané

choux fleur

Brie

pave de chocolat



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



LÉGENDE
Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Le Porc Français



Dessert de ma mamie