



Semaine du 23 au 27 Mai 2016



LUNDI

MARDI
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Melon (selon approvisionnement)	 Concombres vinaigrette	 Pamplemousse	 Carottes râpées
 Le Plat	Nugget's de poulet, ketchup	Poulet rôti	Omelette nature	Beignets de calamars
La Garniture	Tortis	Riz	Haricots blancs à la tomate	Purée d'épinards
Le Produit laitier	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré	Fondu Président
Le Dessert	 Fruit de saison	Nappé caramel	 Gâteau au Yaourt	Fromage blanc sucré



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive
ESPACE CUISINE ET APPETIT ET SUIVI

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



Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2016



LUNDI
REPAS BIO

Macédoine mayonnaise

Escalope de volaille basquaise

Haricots verts

Brie

Poire

MARDI

Melon (selon
approvisionnement)

Rôti de porc sauce lyonnaise

Rôti de dinde sauce lyonnaise

Lentilles

Pont l'évêque

Compote de pommes

JEUDI

Concombres vinaigrette

Hachis Parmentier (plat
complet)

Bûchette

Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées

Gratiné de poisson au fromage

Riz

Suisse aromatisé

Génoise, crème anglaise



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION - L'ÉPREUVE DU DÉJET

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



Semaine du 06 au 10 Juin 2016



LUNDI

MARDI
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Pizza tomate fromage
Le Plat	Paupiette de veau sauce charcutière	Steak haché sauce barbecue	Paëlla (plat complet) Paëlla sans porc (plat complet)	Dos de colin, sauce florentine et tomates cerise
La Garniture	Petits pois	Pommes râsées	Suisse sucré	Beignets de brocolis
Le Produit laitier	Edam	Camembert	Toskatarta (gâteau aux amandes effilées et caramel)	Cantafras
Le Dessert	Dany chocolat	Pomme		Banane



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive

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



Semaine du 13 au 17 Juin 2016



**LUNDI
REPAS BIO**

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade de pâtes aux légumes

Poulet rôti

Haricots verts

Yaourt sucré

Compote

Médailillon de surimi mayonnaise

Jambon braisé sauce diable

Jambon de dinde sauce diable

Lentilles

Camembert

Fruit de saison

Melon (selon
approvisionnement)

Steak haché sauce tomates

Pommes roties

Yaourt sucré

Muffin aux pépites de chocolat

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Rondelé

Compote pomme framboise

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive

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



Semaine du 20 au 24 Juin 2016



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Melon (selon
approvisionnement)

Grignotines de porc à la
bretonne (plat complet)

Aiguillettes de volaille à la
bretonne (plat complet)

Bûchette

Cocktail de fruits

Pamplemousse

Rôti de volaille sauce
napolitaine

Purée

Yaourt aromatisé

Poire

Salade Tzatziki

Couscous (plat complet)

Yaourt sucré

Brownies

Salade Piémontaise

Filet de lieu meunière

Choux-fleurs béchamel

Saint Paulin

Pêche



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive

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



Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2016



**LUNDI
REPAS BIO**

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées

Tandoori de volaille

Pommes rissolées

Yaourt sucré

Fruit de saison

Betteraves vinaigrette

Raviolis (plat complet)

Camembert

Compote de pommes

Salade de pépinettes au surimi

Rougail saucisses, légumes grillés

Haricots verts

Gouda

Liégeois vanille

Melon (selon approvisionnement)

Tajine de boulettes de poisson

Semoule

Yaourt sucré

Gâteau au chocolat



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive

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



Semaine du 04 au 05 Juillet 2016



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	Bâtonnets de surimi, mayonnaise		
Le Plat	Nugget's de poulet, ketchup	Jambon de Paris		
La Garniture	Macaronis	Jambon de dinde froid		
Le Produit laitier	Yaourt aromatisé	Chips		
Le Dessert	Muffin papilles de chocolat	Compote "gourde"		
		Gaufrette Quadro		



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

Cuisine évolutive

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