

Semaine du 22 au 26 avril 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Pamplemousse	Viennoise de dinde et ketchup	Petits pois	Carré fondu	Compote de fruits bio
JEUDI	Betteraves bio vinaigrette	Rôti de bœuf local (VBF)	Tortis bio	Mimolette	Donut
VENREDI	Salade verte	Hachis Végétarien	(plat complet)	Emmental râpé	Fruit frais

Semaine du 29 au 03 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Grignottines de porc au jus*	Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio
MARDI	Salade de riz à la niçoise	Jambon braisé*	Brunoise de légumes	Edam bio	Beignet aux abricots
JEUDI	Taboulé	Colin meunière	Carottes locales au curcuma	Bûche au chèvre	Fruit frais
VENREDI	Tomates vinaigrette	Sauté de bœuf local au romarin (VBF)	Macaroni bio	Petit moulé local	Cocktail de fruits

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 06 au 10 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales à l'orange	Filet de poulet façon tajine	Semoule bio	Mimolette	Fromage blanc local aux fruits
MARDI	Salade de lentilles bio vinaigrette au ketchup	Rôti de bœuf local (VBF)	Haricots beurre persillés	Carré de ligueil	Fruit frais local
JEUDI	Salade composée	Saucisse de Toulouse braisée locale*	Petits pois bio aux oignons	Crème anglaise	Gâteau local aux agrumes
VENDREDI	Salade de pommes de terre	Emincé de volaille bio sauce barbecue	Frites	Carré fondu	Fruit frais

Semaine du 13 au 17 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de maïs vinaigrette à l'échalotte	Boulettes d'agneau sauce aux 4 épices	Légumes couscous	Petit suisse aromatisé local	Fruit frais local
MARDI	Radis roses croq'en sel	Colin meunière	Carottes Vichy locales	Montcadi	Donuts
JEUDI	Concombre à la ciboulette	Pâtes façon carbonara*	(plat complet)	Emmental râpé	Compote de fruits bio
VENDREDI	Salami*	Riz garni végétarien (lentilles, riz, haricots rouges, dés de tomates)	(plat complet)	Brie	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 20 au 24 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Céleri local vinaigrette au fromage blanc	Jambon de dinde	Penne bio	Tomme blanche	Compote de fruits bio
MARDI	Salade à l'emmental	Sauté de porc aux olives*	Petits pois bio à l'anglaise	Dés d'Emmental	Gaufre liégeoise
JEUDI	Rillettes*	Tortillas	(plat complet)	Vache qui rit	Cocktail de fruits
VENREDI	Betteraves vinaigrette à la framboise	Dos de colin sauce crème	Riz bio façon paëlla	Yaourt sucré bio	Fruit frais local

Semaine du 27 au 31 mai 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses croq'en sel	Parmentier de bœuf	(plat complet)	Saint Paulin	Petits suisse aromatisés locaux
MARDI	Concombre vinaigrette à l'aneth	Merguez locale	Semoule et légumes couscous	Yaourt sucré local	Fruit frais
JEUDI					
VENREDI	Salade de pâtes, vinaigrette aux dés de tomates	Filet de poulet sauce au curry	Carottes locales persillées	Tomme grise	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 03 au 07 juin 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade Marco polo	Bouchées de poulet au thym	Blé doré bio	Yaourt sucré bio	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées locales à l'orange	Jambon braisé*	Frites au four	Petit moulé local ail et fines herbes	Compote de fruits bio
JEUDI	Concombre vinaigrette	Poulet macaronis à la méridionale	(plat complet)	Chantaillou	Crème dessert
VENDREDI	Salade verte aux croutons	Poisson pané	Courgettes et pdt béchamel	Crème anglaise	Génoise au chocolat

Semaine du 10 au 14 juin 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Betteraves rouges	Cordon bleu	Petits pois au jus	Petit moulé local	Flan vanille
JEUDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Salade de pdt, jambon, tomate, vinaigrette au fromage blanc*	(plat complet)	Edam bio	Fruit frais
VENDREDI	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Filet de colin sauce provençale	Semoule bio	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 17 au 21 juin 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé	Emincé de poulet bio sauce aigre-doux	Carottes locales persillées	Bûche au chèvre	Fruit frais
MARDI	Salade verte	Colin meunière	Riz bio à la tomate	Edam bio	Mousse chocolat
JEUDI	Pastèque	Grignottines de porc au jus*	Brunoise de légumes	Petit moulé	Crêpe au sucre locale
VENREDI	Melon	Gratin de la mer aux penne	(plat complet)	Yaourt aromatisé local	Fruit frais bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

