



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

26/04/2021

ENTREES

Tomates à la croque-au-sel
 Carottes râpées ciboulette
 Pomelos cerisaie
 Feuilleté au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
 Filet de colin d'alaska aux fruits de mer
 Coquillettes
 Chou-fleur (brisures) et poivrons



LAITAGES

Gouda
 Yaourt nature sucre
 Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
 Banane anglaise chocolat
 Mousse au chocolat poire
 Pomme granny smith



MARDI

27/04/2021

ENTREES

Salade de haricots verts aux oignons
 Salade de mâche et tomates
 Salade iceberg au fromage
 Salade de pâtes au miettes de maquereau tomate



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croq veggie tomate
 Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles
 Semoule
 petits pois au jus



LAITAGES

Yaourt nature sucre
 Mimolette
 Camembert

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
 Salade d'oranges au caramel
 Tarte aux pommes
 Yaourt aux fruits

MERCREDI

28/04/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

29/04/2021

ENTREES

Carottes râpées au citron
 Salade de riz au thon
 Tomates à la mozzarella
 Radis vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rougail de saucisse
 Oeufs durs sauce niçoise
 Riz pilaf
 Haricots plats persillés

LAITAGES

Fromage Carré frais
 Saint paulin
 Yaourt aromatisé

DESSERTS



Poire
 Éclair au chocolat
 Salade d'ananas

Dessert de pommes et abricots (compote)

VENDREDI

30/04/2021

ENTREES

Céleri rémoulade
 Tartare de tomates au basilic
 Assiette de charcuterie : terrine de campagne, saucisson sec, salami
 Salade de maïs aux olives



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce dieppoise
 Cordon bleu de volaille
 Blé
 Épinards sauce béchamel



LAITAGES

Fournols
 Fromage frais carre president
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Purée pommes
 Ananas au sirop
 Crème pâtissière aux fraises
 Lait gélifié arôme chocolat

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

03/05/2021

ENTREES

Betteraves ciboulette
Oeufs durs
Salade fraîcheur mozzarella
Duo de haricots rouges et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de porc sauce charcutière
Couscous de poisson
Semoule aux pois chiches
Carottes, ail et persil

LAITAGES

Fromage fondu frais
Brie
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Liégeois café
Gaufre chocolat
Orange
Poire

MARDI

04/05/2021

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
Salade de riz, coriandre et raisin
Pomelos cerisaie
Laitue iceberg

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Macaronis sauce aux trois fromages
Oeufs durs sauce béchamel
Tortis
Poêlée de brocolis et champignons

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Vache qui rit
Gouda

DESSERTS

Dessert tous fruits
Corbeille de fruits
Beignets à la framboise
Lait gélifié arôme chocolat

MERCREDI

05/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

06/05/2021

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Céleri rémoulade
Museum vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hamburger
Aiguillettes de volaille panées
Frites
Salade verte

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrenee
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Raisin blanc
Crème dessert chocolat
Quatre quart nature
Compote de pommes allégée en sucre

VENDREDI

07/05/2021

ENTREES

Salade mêlée à la tomate
Chou blanc au paprika mayonnaise
Pâté de foie
Carottes râpées au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané
Sauté de veau sauce forestière
Riz créole
Petits pois aux oignons rouges

LAITAGES

Edam
Saint paulin
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Salade de fruits exotiques
Crème dessert liegeois chocolat
Fromage blanc aux fruits rouges

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/05/2021

ENTREES

Salade coleslaw
Terrine de campagne
Pomelos cerisaie
Courgettes râpées citronnées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu de volaille
Épaule de veau rôtie
Pommes de terre rissolées
Haricots verts au naturel

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental
Fournols

DESSERTS

Pomme golden
Lait gélifié arôme caramel
Éclair au chocolat
Compote de pommes allégée en sucre

MARDI

11/05/2021

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Tomates aux olives
Taboulé à la menthe
Salade batavia

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétale
Rôti de volaille jus aux herbes
Semoule
Choux de bruxelle étuvés

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Petit moule ail et fines herbes
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Beignets à la framboise
Creme dessert vanille
Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

MERCREDI

12/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

13/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

14/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

17/05/2021

ENTREES

Salade mêlée
 Taboulé aux légumes
 Concombre au fromage blanc
 Salade de betteraves et maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza royale
 Paupiette de veau chatelaine
 Pommes sautées
 Panaché de salades

LAITAGES

Saint paulin
 Bleu
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
 Biscuit roulé à l'abricot
 Flan nappe caramel
 Crème dessert au chocolat

MARDI

18/05/2021

ENTREES

Salade piémontaise
 Courgettes râpées citronnées
 Carottes râpées sauce yaourt au paprika
 Salade grecque



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon rôti au miel
 Boulettes d'agneau au curry
 Coquillettes
 Petits pois et carottes

LAITAGES

Gouda
 Fromage comme l'emmental
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits mixés
 Lait gélifié arôme caramel
 Mousse de noix de coco
 Kiwi



MERCREDI

19/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

20/05/2021

ENTREES

Salade de petits pois à la menthe
 Céleri rémoulade
 Salade de pâtes
 Salade coleslaw



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Daube de bœuf à la provençale
 Escalope de porc à la dijonnaise
 Purée de pommes de terre
 Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit
 Yaourt nature sucre
 Edam

DESSERTS

Eclair à la vanille
 Salade de fruit au sirop ananas pêche poire pomme
 Lait gélifié arôme vanille
 Orange



VENDREDI

21/05/2021

ENTREES

Rosette
 Nems de volaille et menthe

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson ketchup
 Grignotes volaille aux épices
 Cocotte de riz parfumé
 Haricots verts sautés

LAITAGES

Saint paulin
 Camembert
 Yaourt aromatisé

DESSERTS

Glace timbale vanille chocolat
 Liégeois chocolat dessert
 Biscuit roulé chocolat

LEGENDE



Viande Bovine Française



Le Porc Français



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/05/2021

ENTREES

Tomate nature
Laitue iceberg
Radis à la croque-au-sel
Feuilleté au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de veau sauce aux champignons
Filet de lieu noir fumé
Purée de carottes
Fenouil braisé

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Corbeille de fruits
Purée pommes
Choux vanille
Lait gélifié arôme chocolat



MARDI

25/05/2021

ENTREES

Betteraves ciboulette
Terrine de mousse de canard
Salade fenouil au basilic
Salade de pâtes au jambon au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature
Saucisse de toulouse sauce moutarde
Lentilles cuisinées
Carottes vichy

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade de fruits exotiques au sirop
Tarte aux pommes
Lait gélifié arôme vanille
Banane



MERCREDI

26/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

27/05/2021

ENTREES

Salade irlandaise
Rillettes
Croustillon blanc aux pépites de maïs
Coeurs de palmier en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe emmental
Rôti de bœuf au jus
Tortis
Panaché de salades

LAITAGES

Vache qui rit
Brie
Petit suisse et sucre

DESSERTS

Pomme golden
Glace vanille chocolat cone
Compote de fruits
Éclair au chocolat



VENDREDI

28/05/2021

ENTREES

Betteraves vinaigrette
Pomelos cerisaie
Courgettes râpées citronnées
Concombres mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson
Chipolatas
Semoule
Courgettes persillées

LAITAGES

Camembert
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Lait gélifié arôme chocolat
Biscuit roulé à l'abricot
Pomme golden
Yaourt velouté aux fruits mixés



LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable