



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/05/2021

ENTREES

Salade iceberg au fromage
Surimi sauce cocktail
Tomates aux olives
Macédoine au thon mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENT

Escalope de volaille sauce rober



Pommes vapeur
Carottes Vichy

LAITAGES

Camembert
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert de pommes et bananes (compote)
Ananas au coulis de framboises
Riz au lait
Donut's

MARDI

01/06/2021

ENTREES

Concombre à la menthe
Betteraves vinaigrette
Taboulé aux légumes frais
Pomelos cerisaie



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe aux champignons

Endives à la vapeur
Panaché de salades

LAITAGES

Pyrenee
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Lait gélifié arôme vanille
Kiwi
Dessert pommes-ananas
Muffins double chocolat

MERCREDI

02/06/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

03/06/2021

ENTREES

Salade tourangelle
Radis beurre
Roulade de volaille
Salade verte aux dés de mimolette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de boeuf stroganoff



Frites
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Fromage fondu frais
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Ananas
Yaourt velouté aux fruits mixés
Corbeille de fruits
Flan pâtissier

VENDREDI

04/06/2021

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
Macédoine mayonnaise
Rosette
Terrine de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki marchand de vin



Riz pilaf
Poêlée de julienne légumes chou-fleur

LAITAGES

St paulin
Fromage frais fouetté
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Dessert de pommes et fraises
Nectarine
Biscuit brownie au chocolat
Corbeille de fruits



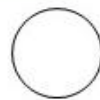
LEGENDE



Produit local



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

07/06/2021

ENTREES

Saucisson à l'ail et cornichons
 Salade tunisienne
 Salami et cornichons
 Chou rouge au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche lorraine

Boulgour aux épices
 Panaché de salades

LAITAGES

Samos
 Saint paulin
 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Beignet aux pommes
 Banane
 Ananas
 Lait gélifié arôme caramel

MARDI

08/06/2021

ENTREES

Tomates au basilic
 Céleri rémoulade
 Salade iceberg au bleu

Salade du chef (fromage type emmental, jambon blanc, salade iceberg, tomate)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce au curry

Tortis
 Carottes vichy

LAITAGES

Yaourt nature sucre
 Samos
 Gouda

DESSERTS

Corbeille de fruits
 Salade de fruits exotiques au sirop
 Tarte flan pâtissier
 Entremets vanille aux fruits rouges

MERCREDI

09/06/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

10/06/2021

ENTREES

Macédoine mayonnaise
 Coeurs de palmier, carottes, maïs
 Carottes râpées ciboulette
 Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Épaule de veau au romarin

Purée de pommes de terre
 Ratatouille

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
 Pyrenee
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Beignets à l'abricot
 Glace timbale vanille chocolat
 Orange
 Biscuits sablés

VENDREDI

11/06/2021

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
 Salade mexicaine
 Saucissons panachés et cornichons
 Radis à la croque-au-sel

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané

Riz pilaf
 Haricots beurre

LAITAGES

Edam
 Camembert
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
 Mousse au chocolat noir
 Flan nappé caramel
 Corbeille de fruits

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

14/06/2021

ENTREES

Salade de thon et maïs sauce salade
Terrine de mousse de canard
Melon vert
Salade du chef

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de cochon aux carottes confites
Blé sauté
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Bûche au lait de mélange (fromage)

DESSERTS

Banane
Lait gélifié arôme caramel
Riz au lait
Purée pommes

MARDI

15/06/2021

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Tomates aux olives
Rosette
Feuilleté au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien
Purée de pommes de terre gratinée
Chou-fleur braisé

LAITAGES

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

DESSERTS

Entremet pistache
Crème dessert chocolat
Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

MERCREDI

16/06/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

17/06/2021

ENTREES

Betteraves vinaigrette
Concombre au fromage blanc
Salade de pâtes
Salade cauchoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de volaille sauce espagnole
Riz safrane
Haricots plats aux oignons

LAITAGES

Saint paulin
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Abricots au sirop
Corbeille de fruits
Liegeois vanille
Tarte aux pommes

VENDREDI

18/06/2021

ENTREES

Radis à la croque-au-sel
Céleri-rave vinaigrette
Paté en croustille
Chou-fleur sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce vin blanc
Semoule
Poêlée de julienne légumes chou-fleur

LAITAGES

Saint nectaire
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Dessert de poires (compote)
Beignets à la framboise
Glace timbale vanille chocolat

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/06/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

Riz à la brunoise de légumes
Panaché de salades

LAITAGES

Saint paulin
Bleu
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Salade de fruits au sirop
Flan nappé caramel
Pomme bicoloré

MARDI

22/06/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature

Coquillettes
Carottes vichy

LAITAGES

Gouda
Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Entremets citron
Lait gélifié arôme caramel
Glace vanille chocolat cone
Pastèque

MERCREDI

23/06/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/06/2021

ENTREES

Melon vert
Macédoine vinaigrette
Rosette et cornichons
Avocat mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites
Haricots verts sautés

LAITAGES

Plateau de fromages
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Glace timbale vanille chocolat
Mousse au chocolat noir
Kiwi
Dessert de pommes et bananes (compote)

VENDREDI

25/06/2021

ENTREES

Salade tyrolienne
Tomates vinaigrette
Pastèque en salade
Salade iceberg aux maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars panés sauce catalane

Semoule
Blettes au jus

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Fromage frais fouetté
Camembert

DESSERTS

Choux vanille
Pomme golden
Biscuit roulé à la framboise
Entremet au caramel

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/06/2021

ENTREES

Salade du chef (fromage type emmental, jambon blanc, salade iceberg, tomate)
Salade de lentilles aux échalotes
Salade piémontaise
Radis à la crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce forestière

Blé sauté
Panaché de salades

LAITAGES

Coeur cendre
Yaourt nature sucre
Samos

DESSERTS

Beignet aux pommes
Crème dessert chocolat
Pêche
Glace batonnet

MARDI

29/06/2021

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Avocat mayonnaise
Melon charentais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis tomate basilic parmesan

Ratatouille
Tortis tricolores

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrenee
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Banane anglaise chocolat
Fromage blanc et coulis de mangue abricot
Biscuit roulé chocolat
Poire

MERCREDI

30/06/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

01/07/2021

ENTREES

Tomates vinaigrette persillée
Pastèque
Salade tyrolienne
Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Frites au four
Jardinière de légumes

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Gouda
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Compote pommes-poires
Prunes
Marbré au chocolat
Crème pâtissière arôme vanille

VENDREDI

02/07/2021

ENTREES

Salade de pois chiche
Salade de mâche et betteraves à la ciboulette
Museau vinaigrette
Radis à la croque-au-sel

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané

Farfalles
Petits pois aux oignons rouges

LAITAGES

Edam
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Biscuit roulé chocolat
Flan nappé caramel
Corbeille de fruits

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable