

Menus du 23 au 26 Avril 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES					Radis beurre	Guacamole Tortillas	Saucisson ail Cornichon	Pizza au fromage	Pizza au fromage	Pizza au fromage	Céleri bonne femme	Carottes vinaigrette	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"				Escalope de dinde cordon bleu			Sauté de veau au curry & lait de coco			Colin sauce homardine		
	Menu sans porc				Tarte au fromage			Nuggets de poisson					
	Menu sans viande				Ratatouille			Haricots plats					
GARNITURE											Brocolis		
DESSERTS					Liégeois chocolat	Camembert Compote de pommes ananas	Fromage blanc aux fruits	Tome noire Fruit	Tome noire Duo de prunes au sirop	Novly chocolat	Petit suisse Fraises au sucre	Entremets vanille	Tome blanche Abricots au sirop

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 29 Avril au 3 Mai 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi Menu Passion Céréales			Vendredi Repas bio		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Haricots verts vinaigrette	Concombre à la crème	Salade de riz Mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Roulade de volaille	Betterave mimosa	Taboulé au Melon	Taboulé au Melon	Taboulé au Melon	Carottes râpées Bio	Carottes râpées Bio	Carottes râpées Bio
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Langue de bœuf sauce piquante			Sauté de pintade			Pané de blé Mozzarella			Blanquette de poisson à la crème Bio		
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	Omelette			Menu fromage								
GARNITURE		Purée St Germain			Printanière de légumes			Salade verte & Mélange de céréales			Chou fleur Bio		
DESSERTS		Kiri Fruit	Panna Cotta fruité	Liégeois de fruits	Entremets chocolat	Yaourt nature sucré	St bricet Fruit	Riz au lait Biscuit aux céréales	Riz au lait Biscuit aux céréales	Riz au lait Biscuit aux céréales	Vache qui rit bio Crêpe bio	Vache qui rit bio Crêpe bio	Vache qui rit bio Crêpe bio

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 06 au 10 Mai 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Coleslaw	Sardine au citron	Asperges vinaigrette	Pâté de campagne Cornichon	Salade Niçoise	Concombre sauce bulgare	Salade de lentilles	Céleri rave rémoulade	Salade Acapulco	Melon	Radis émincé à la crème	Tomate vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Croustillant de poulet corn flakes			Hachis Parmentier			Haché de canard			Filet de poisson sauce oseille		
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	Lasagnes de légumes			Hachis de la mer			Nuggets de poisson					
GARNITURE		Epinards à la crème			Salade feuille de chêne			Haricots blancs au parmesan et tomate			Quinoa		
DESSERTS		Liégeois Chocolat	Edam Ananas au sirop	Yaourt pâtisseries	Tomme noire Fruit	Semoule au lait	Tomme noire Mousse framboise	Croclait Nectarine	Novly caramel	Ile flottante	Boursin ail Chou à la crème	Boursin ail Chou à la crème	Boursin ail Chou à la crème

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 13 au 17 Mai 2019 semaine de pesées

		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Batavia milanette</i>	<i>Caroline à la rilette de saumon</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Chou blanc rémoulade</i>	<i>Rillettes cornichon</i>	<i>Brocolis Maïs vinaigrette</i>	<i>Tomate Mozzarella</i>	<i>Chou rouge</i>	<i>Betteraves aux pommes</i>	<i>Melon</i>	<i>Concombre sauce bulgare</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Jambon braisé Forestière</i>			<i>Raviolis de légumes</i>			<i>Chipolatas</i>			<i>Pilaf de saumon</i>		
	Menu sans porc	<i>Jambon Dinde braisé Forestière</i>						<i>Merguez</i>					
	Menu sans viande	<i>Menu fromage</i>						<i>Aiguillettes de blé et carottes panée</i>					
GARNITURE		<i>Semoule</i>			<i>Laitue feuille</i>			<i>Gratin dauphinois</i>					
DESSERTS		<i>P'tit louis coque Abricots</i>	<i>Babybel Crème dessert vanille</i>	<i>Mousse coco ananas</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Comté Poire au chocolat</i>	<i>Petit suisse fraises</i>	<i>Emmenthal Fruit</i>	<i>Compote pomme banane Biscuit</i>	<i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Samos Gâteau pistache et abricots</i>	<i>Samos Gâteau pistache et abricots</i>	<i>Samos Gâteau pistache et abricots</i>

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 20 au 24 Mai 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Nem aux légumes	Nem aux légumes	Nem aux légumes	Melon	Carottes râpées et radis noir	Pousse de bambou exotique	Rillettes de thon sur toast	Cœur de palmier au fromage blanc	Cœur de laitue au surimi	Tomate Antiboise	Pamplemousse	Céleri sauce cocktail
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Cuisse de poulet rôtie			Steak haché sauce tomate			Rôti de porc au jus			Œuf dur à la crème		
	Menu sans porc							Rôti de dinde au jus					
	Menu sans viande	Omelette			Nuggets de poisson			Tarte au fromage					
GARNITURE		Petits pois			Pommes rissolées			Pommes cuites			Chou fleur en gratin		
DESSERTS		Kiri Fruit	Novly chocolat	Pêche sur caramel	Camembert Esquimau ou petit pot	Camembert Esquimau ou petit pot	Camembert Esquimau ou petit pot	Chanteneige Nectarine	Chanteneige Compote de poire	Fromage blanc vanillé	Yaourt aromatisé	Six de Savoie Riz au chocolat	Six de Savoie Fruit

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 27 au 31 Mai 2019



		Lundi			Mardi Repas bio			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre à la crème	Carottes râpées bio au citron	Carottes râpées bio au citron	Carottes râpées bio au citron						
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Boulettes d'agneau			Spaghettis Bio carbonara / dinde								
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	Navarin de poisson			Spaghettis Bio au thon								
GARNITURE		Blé											
DESSERTS		Chantaillou Crêpe au sucre	Chantaillou Crêpe au sucre	Chantaillou Crêpe au sucre	Mini babybel Bio Compote Bio	Mini babybel Bio Compote Bio	Mini babybel Bio Compote Bio						

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 03 au 07 Juin 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Samoussa de légumes	Samoussa de légumes	Samoussa de légumes	Œuf mayonnaise	Rillettes de thon sur toast	Salade Marco Polo	Melon vert	Sardine beurre	Salami cornichon	Chou blanc aux pommes	Radis beurre	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Tarte au fromage			Rôti de bœuf			Palette de porc Sauce moutarde			Filet de lieu beurre blanc basilic citron		
	Menu sans porc							Roti de dinde Sauce moutarde					
	Menu sans viande				Poisson pané			Crêpe au fromage					
GARNITURE		Salade verte			Haricots verts			Frites			Riz pilaf		
DESSERTS		Tomme blanche Fruit	Tomme blanche Compote de fruits	Ananas chantilly	Lait gélifié café	Camembert Fruit	Yaourt aromatisé	Saint Paulin Glace	Saint Paulin Glace	Saint Paulin Glace	Entremets passion Sablés	Petits suisses aux fruits	Crème dessert chocolat

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 11 au 14 Juin 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES					Guacamole Tortillas	Piémontaise dinde	Jus de pamplemousse orange ananas	Carottes râpées	Pastèque	Saucisson sec Beurre	Chou fleur vinaigrette	Batavia Miia nette	Salade chinoise
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"				Croustillant fromage			Jambon braisé Sauce aux poivres			Sénior de colin pané au citron		
	Menu sans porc							Jambon Dinde braisé Sauce aux poivres					
	Menu sans viande							Omelette					
GARNITURE					Salade verte			Macaroni			Purée de patates douces & pommes de terre		
DESSERTS					Kiri Cocktail de fruits	Kiri Fruit	Liégeois a la vanille	Cantafrais Nectarine	Babybel Crème dessert vanille	Fromage blanc nature	Far breton	Far breton	Far breton

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité




Menus du 17 au 21 Juin 2019

		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Betteraves fines herbes</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Carottes et navets râpées</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Filet de sardine beurre</i>	<i>Rillettes cornichon</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Melon</i>	<i>Pastèque</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Sauté d'agneau aux petits oignons</i>			<i>Crêpinette sauce moutarde</i>			<i>Sot l'y laisse de dinde à la provençale</i>			<i>Omelette au fromage</i>		
	Menu sans porc				<i>Paupiette de dinde sauce moutarde</i>								
	Menu sans viande	<i>Nuggets végétale</i>			<i>Tortillas</i>			<i>Tarte duo de poisson</i>					
GARNITURE		<i>Flageolets</i>			<i>Carottes braisées</i>			<i>Haricots beurre</i>			<i>Pommes de terre à l'anglaise</i>		
DESSERTS		<i>Six de Savoie Fruit</i>	<i>Petits suisses au chocolat</i>	<i>Six de Savoie Ile flottante</i>	<i>Cône Glacé ou petit pot</i>	<i>Cône Glacé ou petit pot</i>	<i>Cône Glacé ou petit pot</i>	<i>Fruit</i>	<i>Abricot au sirop</i>	<i>Pomme pochée au coulis</i>	<i>Mimolette Eclair chocolat</i>	<i>Mimolette Eclair chocolat</i>	<i>Mimolette Eclair chocolat</i>

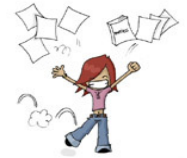
* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 24 au 28 Juin 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade de tortis</i>	<i>Concombre rafraichissant</i>	<i>Taboulé Bio</i>	<i>Taboulé Bio</i>	<i>Taboulé Bio</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>			
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Estouffade de bœuf à la provençale</i>			<i>Escalope de dinde à la crème Bio</i>			<i>Aiguillettes de carottes et blé</i>					
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	<i>Filet de merlu meunière</i>			<i>Omelette bio</i>								
GARNITURE		<i>Frites</i>			<i>Haricots verts bio</i>			<i>Julienne de légumes à la crème</i>					
DESSERTS		<i>Mousse banane copeaux de chocolat</i>	<i>Fruit</i>	<i>Poire au sirop</i>	<i>Petits suisses aromatisés BIO</i>	<i>Petits suisses aromatisés BIO</i>	<i>Petits suisses aromatisés BIO</i>	<i>Crème vanille</i>	<i>Entremets mangue</i>	<i>Compote de pommes fraises</i>			

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité



Menus du 01 au 05 Juillet 2019



		Lundi			Mardi			Jeudi			Vendredi		
		Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3	Choix N°1	Choix N°2	Choix N°3
ENTREES		Melon	Pâté de foie Cornichon	Haricots verts Sauce bulgare	Salade Oliver	Tomate suce Bulgare	Salade Savoyarde	Salade de tomate & pois chiche	Pastèque	Jus de pamplemousse			
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Gigot d'agneau à la crème de cerfeuil			Fricassé de dinde			Spaghetti bolognaise			Sandwich au Saumon		
	Menu sans porc												
	Menu sans viande	Steak végétal emmenthal			Fricassé de poisson			Spaghetti au thon					
GARNITURE		Haricots secs			"Mange tout"						Chips		
DESSERTS		Poire au chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé	Entremets vanille	Crème au chocolat	Port salut Coupe de mangue	Mousse au chocolat	Chanteneige Fruit	Novly vanille	Yaourt à boire Barre chocolat	Yaourt à boire Barre chocolat	Yaourt à boire Barre chocolat

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité