

SEMAINE DU : 08 AU 12 MAI 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	<p><b>BIO</b> Betterave vinaigrette BIO</p> <p>Cannelloni au bœuf sauce tomate</p> <p>Fromage râpé</p> <p>St Paulin</p> <p>Crème dessert saveur praliné</p> <p>Goûters : Compote / Petit beurre</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de colin sauce dieppoise</p> <p>Poêlée de brocolis et champignons (haricots verts, brocolis, champignons, poivrons rouges, oignons)</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p>Goûters : Madeleine / Petit suisse aux fruits</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf VBF et son jus de rôti</p> <p><b>Carottes persillées BIO</b></p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Fruit frais</p> <p>Goûters : Yaourt nature sucré / Pain + miel</p>	<p>Taboulé orientale</p> <p>Paupiette de veau jus aux 4 épices</p> <p><b>Poêlée de courgettes BIO</b></p> <p>Riz pilaf avec oignons</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Goûters : Fruit / Biscuit fourré fraise</p>



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc




# SEMAINE DU : 15 AU 19 MAI 2017



## LUNDI

Roulade de volaille et cornichon  
 Filet de poulet  
 Semoule  
 Ratatouille BIO   
 Les fripons  
 Yaourt aromatisé  
 Goûters : Spécialité pomme cassis / Sablé des Flandres




## MARDI

Carottes râpées vinaigrette  
 Jambon\* qualité supérieure  
 Plat de substitution: Jambon de dinde  
 Pommes de terre rissolées  
 Salade iceberg  
 Gouda  
 Fruit frais BIO   
 Goûters : Pain + beurre / Flan vanille


## MERCREDI

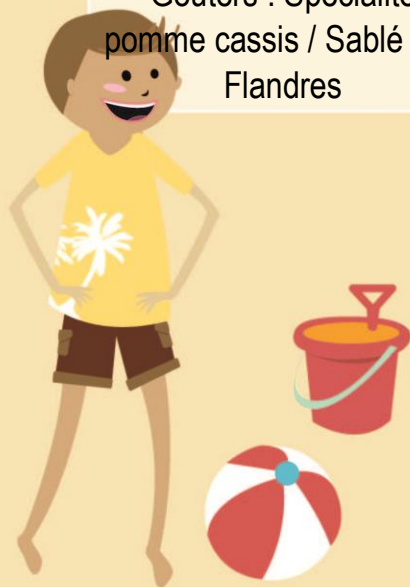
Salade verte et dés de mimolette  
 Steak haché de bœuf VBF  sauce tartare  
 Petits pois à l'étuvée carottes BIO   
 Chantailou  
 Crêpe au sucre  
 Goûters : Fruit / Filou aux fruits

## JEUDI

Macédoine mayonnaise  
 Carbonade de bœuf VBF    
 Frites  
 Camembert  
 Fruit frais BIO   
 Goûters : Pain + bâton de chocolat / Velouté fruits

## VENDREDI

Salade de pommes de terre sauce fromage blanc  
 Poisson blanc pané et quartier de citron  
 Haricots verts ail et persil BIO   
 Petit suisse sucré  
 Purée de pomme  
 Goûters : Fruit / galette bretonne



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
 \*Présence de porc



SEMAINE DU : 22 AU 26 MAI 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Poêlée méridionale (haricots verts, salsifis, aubergines, poivrons rouges)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Goûters : Compote / Pain + miel</p>	<p><b>LES HERBES AROMATIQUES</b></p> <p>Concombres à la menthe</p> <p>Rôti de porc* sauce au thym</p> <p>Plat de substitution : Rôti de dinde sauce au thym</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit frais</p> <p>Goûters : Pain + bâton de chocolat / Velouté fruits</p>	<p>Salade sojanade</p> <p>Burger de veau sauce bercy</p> <p>Pâtes</p> <p>Trio de légumes BIO</p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>Fruit frais</p> <p>Goûters : Gâteau pompon / Mousse au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>
---	---	--	--------------	--------------



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



# SEMAINE DU : 29 MAI AU 02 JUIN 2017



## LUNDI

Haricots verts vinaigrette  
 BIO   
 Egrené de bœuf VBF sauce  
 bolognaise   
 Spaghettis  
 Fromage râpé  
 Buche lait de mélange  
 Crème dessert caramel  
 Goûters : Spécialité pomme  
 mirabelle / Galette bretonne


## MARDI

Tomates vinaigrette  
 Haut de cuisse de poulet  
 rôti et son jus  
 Gratin de blettes et  
 pommes de terre   
 Petit moulé  
 Fruit frais BIO   
 Goûters : Petit suisse  
 nature sucré / Pain +  
 confiture


## MERCREDI

Salade Floride (carottes  
 râpées, orange, citron)  
 Sauté de veau sauce au  
 cumin  
 Poêlée de navets et  
 pommes de terre   
 Emmental BIO   
 Yaourt nature sucré  
 Goûters : Fruit / Moelleux  
 fourré cacao

## JEUDI

Cocarde tricolore (salade,  
 tomates, concombres)  
 Saucisse de volaille  
 sauce dijonnaise  
 Lentilles aux oignons BIO  
 Gouda   
 Tarte aux pommes  
 Goûters : Fruit / Pain +  
 beurre

## VENDREDI

Pizza au fromage  
 Poisson sauce citron   
 Bouquetière de légumes  
 ail et persil  
 Petit suisse fruité  
 Fruit frais BIO   
 Goûters : Sablé de Retz  
 / Flan vanille



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
 \*Présence de porc



SEMAINE DU : 05 AU 09 JUIN 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	<p>Macédoine mayonnaise BIO </p>	<p>Pâté* BIO et cornichon </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Concombres vinaigrette BIO </p>
	<p>Raviolis au bœuf Fromage râpé Coulommiers Fruit frais</p>	<p>Entrée de substitution : Roulade de volaille et cornichon Sauté d'agneau printanier Duo d'haricots verts et d'haricots beurre</p>	<p>Parmentier de poisson du chef  Salade Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomate farcie sauce tomate Semoule Mimolette</p>
	<p>Goûters : Sablé des Flandres / Liégeois café</p>	<p>Cantadou Eclair au chocolat Goûters : Fruit / Petit suisse fruité</p>	<p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Madeleine / Flan nappé caramel</p>	<p>Délicatesse aux fruits Goûters : Pain + bâton de chocolat / Fruit</p>



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 12 AU 16 JUIN 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade sombrero	Tomates mozzarella	Céleri rémoulade BIO	Asperges vinaigrette	Melon BIO
Emincé de volaille kebab	Lasagne au bœuf VBF	Rôti de bœuf VBF	Cœur de filet de merlu sauce façon beurre blanc	Escalope viennoise
Pommes wedge	Salade	Purée de brocolis	Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis) et pommes de terre en cubes	Gratin de courgettes et tomates
Dosette de ketchup	Fraidou	Gouda	Pointe de brie	Tomme blanche
Pont l'Evêque	Fruit frais BIO	Yaourt nature sucré	Fruit frais BIO	Miroir framboise
Compote de poire BIO	Goûters : Pain + confiture / fromage blanc nature sucré	Goûters : Compote / Sablé des Flandres	Goûters : Sablé des Flandres / Petit filou aux fruits	Goûters : Fruit / Yaourt aromatisé
Goûters : Galette bretonne / Liégeois vanille				



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 19 AU 23 JUIN 2017











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Emincé de poireaux vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VBF à l'estragon </p> <p>Ecrasé de pommes de terre BIO </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan goût vanille</p> <p>Goûters : Compote / Pain + miel</p>	<p><b>REPAS DE LA FRAICH'ATTITUDE</b></p> <p>Carottes râpées aux pommes</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Gratin de légumes à la provençale</p> <p>St Paulin </p> <p>Salade de fruits frais BIO</p> <p>Goûters : Yaourt aromatisé / Biscuit fourré fraise</p>	<p>Melon</p> <p>Œufs napolitaine</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Pommes rostis </p> <p>Tomme noire</p> <p>Bavarois poire caramel</p> <p>Goûters : Fruit / Madeleine</p>	<p>Aubergines caponata (aubergines, céleri, oignons, olives, concentré de tomates, épices) </p> <p>Tortellini épinards ricotta sauce crème de Padano</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Pain + beurre / Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de poulet sauce crème</p> <p>Poêlée de champignons BIO</p> <p>Riz </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Goûters : Fruit / Galette St Michel</p>
---	--	---	---	--



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



SEMAINE DU : 26 AU 30 JUIN 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p><b>Taboulé oriental BIO</b></p> <p>Escalope de volaille sauce paprika doux</p> <p>Haricots verts ail et fines herbes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p> <p>Goûters : Spécialité pomme framboise / Gâteau pompon</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Pépité de hoki chapelure aux 3 céréales</p> <p><b>Epinards hachés à la crème BIO</b></p> <p><b>LOCAL et de SAISON</b> Pommes de terre</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit frais</p> <p>Goûters : Pain + miel / Crème dessert caramel</p>	<p><b>Concombres sauce ciboulette BIO</b></p> <p>Rôti de veau et son jus au romarin</p> <p>Poêlée de légumes (chou-fleur, brocolis, carottes, haricots verts)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Goûters : Fruit / Petit suisse sucré</p>	<p><b>Coleslaw BIO</b></p> <p><b>Courgettes farcies sauce tomate</b></p> <p>Pennes</p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Tarte abricotine</p> <p>Goûters : Fruit / Flan vanille</p>	<p><b>Pizza au fromage</b></p> <p>Wings de poulet (émincé pour les maternelles)</p> <p>Semoule</p> <p>Piperade</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p>Goûters : Petit beurre / Liégeois vanille</p>
--	--	---	---	---



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc





SEMAINE DU : 03 AU 07 JUILLET 2017



## LUNDI

Salade quimpéroise  
(pommes de terre, thon)  
Filet de colin sauce nantua  
Duo de courgettes à l'ail et  
persil BIO  
Riz  
Cantafrais  
Liégeois chocolat  
Goûters : Spécialité pomme  
banane / Madeleine

## MARDI

Pastèque BIO  
Cordon bleu  
Pâtes sauce  
napolitaine  
Carré de l'Est  
Yaourt aux fruits  
Goûters : Pain +  
beurre / Fruit

## MERCREDI

Concombres vinaigrette  
Chipolata\* grillée  
Plat de substitution :  
Saucisse de volaille  
Tomate rôtie / Purée  
Petit suisse sucré  
Fruit frais BIO  
Goûters : Moelleux fourré  
cacao / Crème dessert  
vanille

## JEUDI

Céleri rémoulade  
Cheese burger  
Frites  
Sauce ketchup  
Emmental  
Fruit frais BIO  
Goûters : Pain + confiture  
/ Petit filou aux fruits

## VENDREDI

**REPAS FROID**  
Roulade de surimi  
mayonnaise  
Rôti de dinde  
Salade de pommes de terre  
façon piémontaise  
Fripons  
Moelleux au chocolat maison  
Goûters : Fruit / Yaourt nature  
sucré



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

