

MENUS

Semaine du 07 au 11 mai 2018

LUNDI	MARDI
<i>Tomate mozzarella</i> <i>Salade verte</i> <i>Sauté de dinde aux champignons</i> <i>Paupiette de veau à la crème</i> <i>Tortis tricolores</i> <i>Pommes noisette</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i><u>Tomme noire</u></i> <i>Fruit</i> <i><u>Compote de pommes</u></i> 	
MERCREDI	JEUDI
<i>Terrine de légumes et ketchup</i> <i>Concombres vinaigrette</i> <i>Sauté d'agneau à l'indienne</i> <i>Rôti de bœuf</i>  <i>Semoule au beurre</i> <i>Pommes de terre rôties à l'ail et au thym</i> <i>Boursin ail et fines herbes</i> <i><u>Pont-l'évêque</u></i> <i>Fruit</i> <i><u>Ile-flottante</u></i>	
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Friand au fromage</i> <i>Salami*</i> <i>Aiguillettes de poulet thaï</i> <i>Grignotines de porc*</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Poêlée de légumes façon wok</i> <i><u>Yaourt sucré</u></i> <i>Camembert</i> <i><u>Fruit</u></i>  <i>Mousse au chocolat</i>	<i><u>Poêlée de légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</i> VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 14 au 18 mai 2018

LUNDI	MARDI
<i>Salade de pommes de terre aux olives</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Burger de veau aux champignons</i>  <i>Goulasch de bœuf à la hongroise</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Haricots verts</i> <u>Petit suisse aux fruits</u>  <i>Pointe de brie</i> <u>Fruit</u> <i>Flan nappé caramel</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Pamplemousse</i> <i>Boulettes d'agneau aux abricots</i>  <i>Steak haché de bœuf sauce au fromage</i> <i>Penne</i> <i>Pomme vapeur</i> <u>Kiri</u> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <u>Pâtisserie</u>
MERCREDI	JEUDI
<i>Assiette de crudités</i> <i>Asperges et macédoine de légumes</i> <i>Petit salé aux lentilles* (pc)</i> <i>Filet de poulet rôti</i> <i>Lentilles</i> <i>Boulghour</i> <u>Saint-Nectaire</u> <i>Tartare nature</i> <i>Fruit</i> <u>Quatre-quarts aux pépites de chocolat</u> <u>« maison »</u>	<i>Salade Marco Polo</i> <i>Saucisson sec* cornichons</i> <i>Rôti de dinde à la crème</i> <i>Sauté de poulet basquaise</i> <i>Chou-fleur et brocolis</i> <i>Petit pois à la française</i> <u>Yaourt au sucre de canne</u> <i>Rondelé nature</i> <u>Banane</u> <i>Crème dessert chocolat</i>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Tomates et maïs</i> <i>Cèleri rémoulade</i> <i>Colin mariné au citron vert et l'huile d'olive</i> <i>Nuggets de poissons</i> <i>Carottes au beurre</i> <i>Epinards à la crème</i> <u>Buchette</u> <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fruit</i>  <u>Riz au lait</u>	<u>Salade Marco-Polo</u> : Pâtes, citron, estragon, surimi, mayonnaise. <u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. <u>Assiette de crudités</u> : Salade verte, tomates, concombres, oignons rouges VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 21 au 25 mai 2018

LUNDI	MARDI
<i>Bon lundi</i> 	<i>Melon</i> <i>Lasagnes bolognaise (pc)</i> <i>Saint-Môret</i> <i>Compote biscuitée</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Avocat mayonnaise</i> <i>Taboulé</i> <i>Pizza au poulet et champignons</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Gratin de poireaux</i> <i>Salade mixte</i> <u>Faisselle</u> <i>Fromage fouetté</i> <u>Fruit</u> <i>Purée de pommes et mangues</i> 	<i>Salade de perles marines et surimi</i> <i>Pizza aux fromages</i> <i>Paleron de bœuf aux olives</i>  <i>Sauté de veau marengo</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Purée de carottes</i> <u>Emmental</u> <i>Six de Savoie</i> <u>Fruit</u>  <i>Liégeois vanille</i>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Salade grecque</i> <i>Chipolatas grillées*</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <u><i>Bûche de Pilat</i></u> <u>Fruit</u> <u><i>Glace</i></u>	<u><i>Salade mixte (Garniture)</i></u> : salade verte et tomates <u><i>Salade grecque</i></u> : concombres, tomates, fêta, olives, oignons rouges. <i>VPF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <u><i>En souligné</i></u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine 28 mai au 1er juin 2018

LUNDI	MARDI
<i>Pomelos en quartier</i> <i>Pastèque</i> <i>Jambon cornichons*</i> <i>Aiguillettes de poulet à l'orientale</i> <i>Coquillettes</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Edam</i> <i>Fromage frais aromatisé</i>  <i>Fruit</i> <i>Crème dessert vanille</i>	<i>Salade de riz au thon</i> <i>Salami*</i> <i>Rissollette de veau</i> <i>Paupiette de dinde au jus</i> <i>Salsifis au beurre persillé</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Coulommiers</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Fruit</i> <i>Madeleine pur beurre</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Tarte tomate et chèvre</i> <i>Pâté de campagne*</i> <i>Cuisse de poulet rôti</i> <i>Rôti de porc au jus *</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Petits pois carottes</i> <i>Pont l'évêque</i> <i>Petit suisse nature</i> <i>Fruit</i> <i>Clafoutis poires et amandes « maison »</i>	<i>Concombres vinaigrette</i> <i>Salade verte</i> <i>Fricadelle au fromage</i> <i>Hachis Parmentier (pc)</i>  <i>Mijoté de légumes</i> <i>Purée</i> <i>Samos</i> <i>Rouy</i> <i>Fruit</i> <i>Pâtisserie</i>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Salade alsacienne*</i> <i>Sardine à l'huile</i> <i>Aiguillettes de saumon aux céréales</i> <i>Filet de colin gratiné au fromage</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Brie</i> <i>Chanteneige</i> <i>Fruit</i>  <i>Mousse au citron</i>	<i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, Pommes de terre, oignons, cervelas, persil VBFF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 04 au 08 juin 2018

LUNDI	MARDI
Melon Ebly niçois Escalope de poulet basquaise Sauté de dinde au curry Crozets Pommes vapeur <u>Rouy</u> Yaourt aromatisé Fruit <u>Flan nappé caramel</u>	Salade fleurette Chou blanc vinaigrette Paupiette de veau aux champignons Boulettes d'agneau aux raisins secs Semoule au beurre Petits pois <u>Vache qui rit</u> Fromage frais sucré <u>Fruit</u>  <u>Liégeois chocolat</u>
MERCREDI	JEUDI
Salade surprise Quiche Lorraine* Médaillon de merlu beurre blanc Filet de hoki poêlée au beurre Epinards à la crème Haricots beurre <u>Tomme noire</u> Pavé ½ sel Fruit <u>Gâteau basque</u>	Salade fraîcheur Macédoine vinaigrette au cerfeuil Chili con carne (pc)  Escalope de poulet à la crème Riz Haricots rouges <u>Carré de l'Est</u> Fripon Fruit <u>Compote de pommes coing</u>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
Œufs dur mayonnaise  Tarte aux poireaux Filet de lieu frais à la niçoise « pêche Française » Steak haché de thon aux petits légumes Frites Penne au beurre Brebicrème <u>Yaourt sucré</u> <u>Fruit</u> Arlequin de fruits	<u>Ebly niçois</u> : Ebly, Haricots verts, tomates, poivrons, olives noires, oignons rouges. <u>Salade fleurette</u> : Chou-fleur, brocolis, olives, tomates, cornichons, maïs. <u>Salade surprise</u> : Pates, tomates, maïs, mayonnaise <u>Salade fraîcheur</u> : Concombres, radis, tomates, maïs VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 11 au 15 juin 2018

LUNDI	MARDI
<i>Tomates mozzarella</i> <i>Melon</i> <i>Gratin de Farfalle au jambon de dinde et petits pois (pc)</i> <i>Cassoulet * (pc)</i> <u>Camembert</u>  <i>Petit suisse nature</i> <u>Fruit</u> <i>Pêches au sirop</i>	<i>Carottes à la marocaine</i> <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Filet de colin meunière et citron</i> <i>Médallions de merlu sauce cajun</i> <i>Riz thaï</i> <i>Beignets de chou-fleur</i> <u>Emmental</u> <u>Fromage blanc sucré</u> <u>Fruit</u> <i>Compote de pommes ananas</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Duo de choux</i> <i>Salade verte et emmental</i> <i>Paleron de bœuf aux olives</i>  <i>Sauté d'agneau aux abricots</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Ebly au beurre</i> <i>Boursin nature</i> <u>Saint Nectaire</u> <u>Fruit</u> <i>Mousse à la framboise « maison »</i>	<i>Pastèque</i> <i>Roulade de volaille</i> <i>Couscous boulettes / merguez (pc)</i> <i>Sauté de poulet tandoori</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Rösti aux légumes</i> <i>Samos</i> <u>Gouda</u> <u>Fruit</u> <i>Mousse au chocolat</i>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Feuilleté hot dog*</i> <i>Salade de pommes de terre et surimi</i> <i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Aiguillette de saumon aux céréales</i> <i>Duo de courgettes</i> <i>Chou-fleur au fromage</i> <u>Buchette</u> <i>Fromage frais aromatisé</i> <u>Fruit</u>  <i>Liégeois café</i>	<u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin. <u>Sauté de poulet tandoori</u> : Poivrons, oignons, tomates, crème fraîche, épice tandoori VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI
Crêpe au fromage Salade parisienne Sauté de bœuf aux oignons  Roti de veau au jus Gratin de légumes Haricots beurre Yaourt sucré  <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Compote de pommes (stock)</u>	Tomates vinaigrette Concombres à la crème Raviolis gratinés au fromage (pc) (stock)  <u>Fromage frais aromatisé</u>  Carré d'As Fruit <u>Tarte aux fruits</u>
MERCREDI	JEUDI
Carottes râpées Saucisson à l'ail * Tortilla au chorizo * Rôti de dinde Courgettes et tomates Salade composée <u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande <u>Fruit</u> Tarte au flan « maison »	Melon Mixed grill*  Taboulé Yaourt à boire Donuts
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
Betteraves vinaigrette (stock) Poisson pané Dos de hoki aux câpres Jeunes carottes Printanière de légumes <u>Cheddar</u> Fromage frais sucré <u>Fruit</u> Crème dessert praliné	<u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, jambon de dinde, maïs. <u>Tortilla au chorizo*</u> : Pommes de terre, œufs, oignons, chorizo. <u>Mixed grill*</u>: Chipolatas et merguez <u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 25 au 29 juin 2018

LUNDI	MARDI
<i>Pastèque</i> <i>Salade verte</i> <i>Aiguillettes de poulet au gingembre</i> <i>Jambonneau aux petits légumes*</i> <i>Fusilli au beurre</i> <i>Pommes boulangères</i> <i>Fromage fouetté</i> <i>Yaourt aux fruits</i> <u>Fruit</u>  <i>Crème caramel</i>	<i>Concombres au yaourt</i> <i>Marbré de saumon sauce cocktail</i> <i>Dos de colin à la provençale</i> <i>Pépites de lieu aux céréales et sauce tartare</i> <i>Frites</i> <i>Riz</i> <i>Chanteneige</i> <i>Croc'lait</i> <u>Fruit</u> <i>Eclair au chocolat</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Salade du pêcheur</i> <i>Duo de choux vinaigrette</i> <i>Choucroute* (pc)</i> <i>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</i> <u>Emmental</u> <i>Faisselle</i> <u>Fruit</u> <i>Beignet au sucre</i>	<i>Salade de quinoa</i>  <i>Quiche lorraine*</i>  <i>Rôti de bœuf froid cornichons</i>  <i>Sauté de veau à la crème</i> <i>Petits pois carottes</i> <i>Salade de haricots verts</i> <u>Brie</u> <i>Petit moulé</i> <u>Fruit</u> <i>Gélifié vanille</i>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<i>Salade coleslaw</i> <i>Sardines à l'huile</i> <i>Paupiette de dinde sauce normande</i> <i>Filet de poulet rôti</i> <i>Cocos mijotés</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i> <u>Cœur des dames</u> <i>Petit suisse aux fruits</i> <u>Fruit</u> <u>Compote de poires</u>	<u>Salade du pêcheur</u> : Pdt, moules, crevettes, mayonnaise <u>Salade mixte</u> : Salade verte, tomates <u>Salade de quinoa</u> : Quinoa, concombres, tomates. VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS
Semaine du 02 au 06 juillet 2018

LUNDI	MARDI
<i>Tomates vinaigrette</i>  <i>Salade de radis et abricots</i> <i>Aiguillettes de poulet sauce tomate</i> <i>Jambon braisé</i> <i>Coquille au beurre</i> <i>Pommes vapeur</i> <u><i>Tome noire</i></u> <u><i>Kiri</i></u> <u><i>Fruit</i></u> <u><i>Crème dessert pistache</i></u>	<i>Salade comtoise</i> <i>Pomelos en quartiers</i> <i>Boulettes d'agneau aux fruits secs</i> <i>Mitonné de bœuf au paprika</i>  <i>Beignets de chou-fleur</i> <i>Julienne de légumes</i> <u><i>Rondelé au Bleu</i></u> <u><i>Yaourt sucré</i></u> <u><i>Fruit</i></u> <u><i>Marbré chocolat</i></u>
MERCREDI	JEUDI
<i>Salade de l'ouest</i> <i>Mousseron de canard*</i> <i>Filet de lieu frais « pêche française » à la niçoise</i> <i>Calamars à la romaine</i> <i>Gratin d'épinards</i> <i>Haricots plats à la tomate</i> <u><i>Cantal</i></u> <u><i>Carré d'As</i></u> <u><i>Fruit</i></u> <u><i>Mousse au chocolat « maison »</i></u>	<i>Pastèque</i> <i>Salade verte</i> <i>Paella *</i> <i>Burger de veau au jus</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Riz safrané</i> <u><i>Fromage ovale</i></u> <u><i>Vache Picon</i></u> <u><i>Fruit</i></u> <u><i>Ananas au sirop</i></u>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
 <i>Melon</i>  <i>Jambon*</i> <i>Chips</i> <i>Camembert</i> <i>Pâtisserie</i> 	<u><i>Salade de l'Ouest</i></u> : Fonds d'artichauts, maïs, tomates, salade verte <u><i>Salade comtoise</i></u> : Chou blanc, jambon de dinde, emmental  : V viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »