

Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU  Végé



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise	Tomates à la vinaigrette et olives	Oeufs durs piccalilli 	Carottes râpées 	Salade BIO du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental et tomates) 
PLAT	Sauté de poulet sauce grand-mère (champignons, oignons, carottes)	Galette à l'italienne (blé, pois, tomate, mozzarella, tomates séchées, oignons) 	Moules sauce curry 	Fajitas à la dinde (maïs, dinde, tomate et oignons)  Pané de mozzarella sauce fraicheur 	Hachi Parmentier  Brandade de Morue
SVIANDE	Steak de cabillaud sauce lombarde				
GARNITURE	Blé BIO  Carottes Vichy	Ratatouille et riz pilaf BIO 	Macaronis Courgettes à la béchamel	Pommes campagnardes	
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Camembert BIO 	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison 	Tarte amandine chocolat 	Pêche au sirop
GOUTER	Lait nature Céréales Compote de pomme	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Fruit de saison	Jus d'orange Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Compote de pomme banane Madelaine Lait nature et cacao 	Fruit de saison Pain de mie et fraïdou Sirop de fraise

 Nouveau

 Plât végétarien

 Viande racée

 Spécialité du chef

 Produit BIO

Du 10 au 14 mai 2021

LE JOUR DU Végé				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote	Tomate vinaigrette
PLAT	 Omelette sauce andalouse (oignons, tomate, herbes de Provence, olives, poivrons)	Penne au saumon	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignons et crème) Boulettes soja à la tomate et basilic sauce enrobante ail	 Pizza tomate et fromage Salade verte
S. VIANDE		Jardinière de légumes BIO Purée de pommes de terre	Ascension	
GARNITURE	Epinards à la béchamel Bouligour			
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Camembert	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Semoule au lait	Fruit de saison
GOUTER	Compote de pomme fraise Fromage blanc aux fruits Baguette et confiture de fraise	Tablette de chocolat Petit pain au lait Lait nature	Fruit de saison Baguette et emmental Jus d'ananas	Fruit de saison Pain de mie et fraïdou Sirop de fraise
	 Nouveauté	 Plat végétarien	 Viande racée	 Spécialité du chef
				 Produit BIO

Du 17 au 21 mai 2021

LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Macédoine à la mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salami et cornichons (trillettes à la sardine)	Gaspacho	Carottes râpées
PLAT	 Riz tandoori (riz, haricots rouges, navet, carotte, oignon, poireaux, épices tandoori)	Nuggets de volaille	Rôti de veau à l'estragon	Hot dog (porc)	 Steak de colin sauce cajun (paprika, thym, oignons, currin, crème)
S.VIANDE		Nuggets de poisson	Escalope de blé panée sauce échalote	Fishburger	
GARNITURE		Blé BIO  Ratatouille	 Semoule et Courgettes braisées	Pommes campagnardes	Haricots verts Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc et sucre	Cotentin	Yaourt nature sucré	Pâté Louis	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison 	Pêches au sirop	Fruit de saison 	Fruit de saison	 Cake à la banane et pépites de chocolat
GOUTER	Compote de pomme cassis Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Fourrandise abricot Lait Fruit de saison	Jus d'orange Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré	Fruit de saison Fromage blanc nature Pailloines	Fromage frais aux fruits Baguette et pâte à tartiner Sirop au citron


 Nouveauté


 Plat végétarien


 Viande racée


 Spécialité du chef


 Produit BIO

Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU Végé

 Nouveauté

 Plat végétarien

 Viande racée

 Spécialité du chef

 Produit BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé	Chiffonnade de salade vinaigrette caramel	Betteraves à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette
PLAT		 Filet de hoki sauce tajine (cannelle, cumin, tomate, raisins secs et pruneaux)	 Chili et riz végétarien (haricots rouges, tomate, maïs, poivrons, riz)	 Cordon bleu  <i>Galette basquaise (blé, courgette, poivrons, aubergines, petits pois)</i>	 Sauté de bœuf sauce jumbalaya (oignons ail, curry, crème et petits légumes)
S/ VIANDE				 Stick végétarien sauce à l'ail	
GARNITURE	Pentecôte	Légumes couscous façon tajine Boullgur		 Lentilles BIO Carottes Vichy	Haricots verts ciboulette Pommes de terre à l'ail
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Mimollette	Camembert	Carré frais BIO
DESSERT		Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Roulé au chocolat
GOUTER		Compote de pomme abricot Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus de pomme	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Fruit de saison	 Fruit de saison Cake vanille Lait nature et cacao

Du 31 mai au 1er juin 2021

LE JOUR DU végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Courgettes râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomate BIO à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons Terrine de poisson blanc à la mayonnaise	Melon Jaune
PLAT	Emincé de poulet au jus	Pavé de colin crumble pain d'épices	Quiche Lorraine Tarte au fromage	Rôti de veau sauce milanaise (oignons, tomate, champignons, herbes de Provence) Hoki sauce tomate	Omelette
SVIANDE	Blé et achard de légumes (oignons, haricots blancs, carottes)				
GARNITURE	Blé BIO à la tomate Haricots beurre aux parfums du soleil	Julienne de légumes Riz BIO pilaf		Purée de pommes de terre Carottes vichy	Epinards à la béchamel Coquillettes BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président
DESSERT	Fian nappé au caramel	Fruit de saison	Soupe de fraise à la menthe	Fruit de saison	Cake à la brisure de Daim
GOUTER	Pailloles Fruit de saison Fromage blanc sucré	Compote de pomme banane Baguette et beurre Lait nature	Sirop de cassis Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	Fromage frais sucré Gaufre fantasie Jus d'orange	Lait et cacao Baguette et gouda Fruit de saison
	Nouveauté	Plat végétarien	Viande racée	Spécialité du chef	Produit BIO

Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU *végé*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise	Tomate à la vinaigrette	 Gaspacho (concombre, poivrons et tomate)	 Salade anglaise BIO au cheddar	 Cake courgette emmental
PLAT	 Pavé de merlu sauce cocktail basilic (mayonnaise, ketchup, basilic et piment)	 Sauté de bœuf au jus  Galette Tex Mex (blé, haricots rouges, oignons, tomate, poivrons et maïs)	Rôti de porc sauce bédouin (abricots, cumin, raisins secs, pruneaux et tomate)	 Macarons à l'italienne (poivrons, lentilles, olives noire, olives vertes et tomate)	Nuggets de volaille Nuggets de poisson
S' VIANDE			Filet de limande aux 4 épices		Purée de carotte & patate douce Purée de pommes de terre BIO 
GARNITURE	 Légumes aïoli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)	 Courgettes à l'ail  Riz BIO créole	 Semoule BIO Légumes couscous façon tajine		
PRODUIT LAITIER	 Saint Paulin BIO	Brie	Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage blanc et sucre
DESSERT	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
GOUTER	Compote pomme cassis Fourrandise chocolat Lait nature	Jus d'orange Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	 Cake courgette citron maison Tablette au chocolat noire Lait	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Jus d'ananas Baguette et Emmental Sirop de grenadine
	 Nouveauté	 Piat végétarien	 Viande racée	 Spécialité du chef	 Produit BIO

Du 14 au 17 juin 2021

LE JOUR DU *végé*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Concombre à la vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>végé</i>	Pastèque	Pain de maquereau sauce tomate et ciboulette	Tomate à la vinaigrette
PLAT	Burger de bœuf sauce daube (tomate, carottes, oignons)	Risotto de dinde (champignons, oignons, tomate, jambon de dinde)	Stick végétarien sauce fromage blanc ail <i>végé</i>	Rôti de veau au jus <i>N</i>	Macaroni au saumon
S/ VIANDE	<i>végé</i> Galette basquaise et sauce tomate (bié, courgette, aubergines, petits pois)			Steak de colin sauce cajun (paprika, thym, ail, oignons, cumin et crème)	
GARNITURE	 Courgettes braisées Boullgour BIO <i>végé</i>	Risotto aux courgettes	<i>végé</i> Carottes vichy BIO Pommes de terre à l'ail	 Haricots blancs Piperade	
PRODUIT LACTIER	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Fromage frais sucré	Carré frais BIO <i>végé</i>
DESSERT	Pêches au sirop	Fruit de saison	 Tarte flan pâtissier	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
GOUTER	Fromage blanc nature Coco pops Fruit de saison	Compote de pomme fraise Baguette et beurre Lait <i>végé</i>	Jus de pomme Pain dépicés Fromage blanc aux fruits	Palmiers Fruit de saison Jus d'orange	Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Lait nature
	<i>N</i> Nouveauté	<i>végé</i> Plat végétarien	 Viande racée	 Spécialité du chef	<i>végé</i> Produit BIO

Du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU *Végé*

avec les *picnics*

elior 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé	Radis au beurre	 Soupe froide andalouse (poireaux, tomate, concombre et croûtons)	Cubes de tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	 Chiffonnade de salade sauce salade passion (fruit de la passion) 
PLAT	Emincé de poulet au jus	Omelette au fromage	Colin sauce brésilienne (tomate, crème, oignons pré-frits et jus de citron vert)	Cheeseburger	  Sauté de bœuf sauce crétoise (oignons, ail, raisins secs, jus de raisin et crème) 
S/VIANDE	<i>Végé</i> Escalope de blé panée	<i>Végé</i>		Fish Burger	<i>Végé</i> Boulette soja sauce méditerranéenne
GARNITURE	Haricots verts BIO à l'ail <i>Bio</i> Flageolets	Cocquillettes BIO <i>Bio</i> Ratatouille	 Blé BIO <i>Bio</i> Epinards à la béchamel	Pommes campagnardes <i>Bio</i> Poêlée de légumes BIO	 Courgettes aux parfums du jardin <i>Bio</i> Riz BIO safrané
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Camembert	Fromage blanc à la fraise	Fromage fondu Président	Montboissier
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Légéois chocolat	 Brownies
GOUTER	Compote pomme abricots Baguette et beurre Lait	Fruit de saison Pain de mie et confiture de fraise Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme cassis Madelaine Yaourt nature et sucre	Strop de fraise Baguette et gouda Fruit de saison	Brioche tranchée Jus d'orange Yaourt aux fruits
	 Nouveauté	<i>Végé</i> Plat végétarien	 Viande racée	 Spécialité du chef	<i>Bio</i> Produit BIO

Du 28 juin au 2 juillet 2021

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Tomate à la vinaigrette	Betteraves BIO à la vinaigrette	Pizza royale (pizza fromage)	Melon jaune	Salade verte
PLAT	Sauté de porc sauce milanaise (oignons, tomates, champignons, herbes de Provence)	Escalope de poulet sauce Jambalaya (oignons, curry et petits légumes)	Steak haché de bœuf sauce grand-mère (champignons, oignons et carottes)	Colin pané	
S/VIANDE	Tortellini spinaci épinards	Boulgour aux légumes braisés	Slick végété épicé sauce échalote	Pavé de merlu sauce coco	Comptée de tomate et riz BIO créole
GARNITURE		Boulgour Piperade	Choux fleurs braisés Pommes campagnardes	Courgettes à l'ail Blé BIO	
PRODUIT LAITIER	Carré frais BIO	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau amande, abricot pomme tatin	Dessert lacté a vanille
GOUTER	Fruit de saison Lait Gaufre fantasie	Fromage blanc sucré Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme fraise	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Fruit de saison	Jus de pomme Baguette et gouda Tablette de chocolat noire
	Nouveauté	Plat végétarien	Viande racée	Spécialité du chef	Produit BIO

Du 5 au 6 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette 			
PLAT	Raviolis	Jambon de Paris			
S/ VIANDE	Raviolis de saumon	Oeufs mayonnaise 			
GARNITURE		Taboulé			
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage frais aux fruits			
DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison			
GOUTER	Lait nature Céréales Fruit de saison	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Compote de pomme			

 Nouveau

 Plat végétarien

 Viande racée

 Spécialité du chef

 Produit BIO